



鉄板焼昼定食
NEW FURUSATO TEPPANYAKI SET LUNCH
鐵板燒午市套餐

サラダ, 帆立貝鉄板焼, 車海老鉄板焼,
Salad, scallop teppanyaki, king prawn teppanyaki,
沙律, 帶子鐵板燒, 大海蝦鐵板燒,

メインディッシュ五種の中から御選び下さい:
with one choice of main course:
選擇任何一款主菜:

リブローズ薄焼き / ヒレ \$450
U.S. Slices roll or U.S. Tenderloin
美國肉眼薄燒(120g) 或 美國牛柳(100g)

鹿兒島豚肉薄焼き \$450
Sliced Japanese pork rolls
鹿兒島茶美豚薄燒(120g)

たら \$400
Cod fish
鱈魚(120g)

旬の野菜, ガーリックライス, 香の物, 味噌椀, 甘物
Seasonal vegetables, fried rice with garlic, pickles, miso soup and dessert
炒雜菜, 香蒜炒飯, 漬物, 麵鼓湯及甜品

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費



お昼のお薦め
SPECIAL SET LUNCH
午市套餐

お造り御膳

\$490

Sashimi set

魚生御膳

サラダ, 小鉢(二品), 茶碗蒸し, 指定造り盛合せ(中とろ, はまち, 養鯛, キンメダイ, 帆立貝, 牡丹海老, 雲丹), 御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, limited assorted sashimi ("Chu-Toro", yellow tail, snapper, kinmetai, scallop, "Botan" shrimp, sea urchin), rice, pickles, miso soup and dessert

沙律, 前菜(兩款), 日式蒸蛋, 指定魚生拼盤(中腹, 油甘, 養鯛, 金目鯛, 帶子, 牡丹蝦, 北海道海膽), 白飯, 漬物, 麵豉湯及甜品

すし御膳

\$490

"Nigiri" sushi set

壽司御膳

サラダ, 小鉢(二品), 茶碗蒸し, 指定壽司盛合せ(大とろ, 中とろ, 赤身, 帆立貝, 牡丹海老, 雲丹), 焼物(鮭魚西京焼き), 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, limited assorted "Nigiri" sushi ("O-Toro", "Chu-Toro", red tuna, scallop, "Botan" shrimp, sea urchin), grilled dish (salmon marinated with miso paste), pickles, miso soup and dessert

沙律, 前菜(兩款), 日式蒸蛋, 指定壽司拼盤(大腹, 中腹, 赤身, 帶子, 牡丹蝦, 北海道海膽), 焼物(三文魚西京焼)(120g), 漬物, 麵豉湯及甜品

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます

Subject to 10% service charge

需另加 10%服務費



お昼のお薦め
SPECIAL SET LUNCH
午市套餐

故里御膳 \$490
Furusato seasonal special set
故里御膳

サラダ, 小鉢(二品), 茶碗蒸し, 指定お造り(はまち, 養鯛, 平目, キンメダイ, 帆立貝),
天ぷら(車海老, 魚, 野菜)
Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, limited sashimi (yellow tail, snapper, flounder,
kinmetai, scallop), tempura (prawn, fish, vegetables),
沙律, 前菜(兩款), 日式蒸蛋, 指定魚生(油甘, 養鯛, 平目, 金目鯛, 帶子), 天婦羅(蝦, 魚, 時令野菜),

メインディッシュの焼き物三種の中から御選び下さい:

with one choice of grilled dish:

選擇任何一款燒物:

鮭魚西京焼き
Salmon marinated with miso paste
三文魚西京燒 (120g)

黒豚薄焼
Black pork sliced rolls
黒豚肉蒜片卷 (100g)

U.S 牛肉の照り焼き
U.S. rib eye in teriyaki sauce
美國牛肉照燒 (120g)

御飯, 香の物, 味噌碗, 甘物
rice, pickles, miso soup and dessert
白飯, 漬物, 麵鼓湯及甜品

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
Subject to 10% service charge
需另加 10%服務費



お昼のお薦め

SPECIAL SET LUNCH

午市套餐

車海老とはまち鉄板焼うどん定食

\$280

King prawn and yellow tail teppanyaki with stir-fried “Inaniwa” udon set

大虎蝦及油甘魚鐵板燒配醬油炒稻庭烏冬

サラダ, 車海老の鉄板焼, はまちの鉄板焼, 醤油で揚げた稲庭うどん, 茶碗蒸し, 甘味

Salad, King prawn teppanyaki, yellow tail teppanyaki, stir-fried “Inaniwa” udon with soy sauce, steamed egg custard and dessert

沙律, 4 頭虎蝦鐵板燒, 油甘魚鐵板燒, 醬油炒稻庭烏冬, 日式蒸蛋及甜品

牛すね肉の照り焼き、温泉卵と銀鱈丼定食

\$280

“Wagyu” beef shank teriyaki with pan-fried cod fish set

日本和牛牛腿肉照燒伴温泉蛋配銀鱈魚飯套餐

サラダ, 日本和牛牛すね肉, 温泉卵, 鱈照り焼き, 日本苦瓜焼き, ご飯, 香の物, 味噌碗, 甘味

Salad, “Wagyu” beef shank teriyaki, Japanese soft-boiled egg, pan-fried cod fish, Japanese bitter melon, steamed rice, pickles, miso soup and dessert

沙律, 日本和牛牛腿肉照燒, 日本温泉蛋, 煎銀鱈魚, 日本苦瓜, 白飯, 漬物, 麵豉湯及甜品

刺身小盛 天ぷらと冷やしうどん定食

\$280

Sashimi with tempura and cold “Inaniwa” udon set

迷你雜錦刺身伴小貝柱天婦羅配冷稻庭烏冬定食

サラダ, 刺身(中とろ, キンメダイ, 平目, 縞鰯, 牡丹海老), ホタテの天ぷら, 冷やし稲庭うどん, 甘味

Salad, assorted sashimi(“Chu-Toro” fatty tuna, kinmeitai, flounder, yellow jack, “Botan” shrimp), kobashira tempura, cold “Inaniwa” udon and dessert

沙律, 刺身(中腹吞拿魚, 金目鯛, 平目, 深海池魚, 牡丹蝦), 小貝柱天婦羅, 冷稻庭烏冬及甜品

勝井定食

\$200

Deep-fried black pork set

炸千層黑豚豬扒蛋飯套餐

サラダ, 帆立貝鉄板焼, 黒豚かつ丼, 香の物, 味噌碗, 甘味

Salad, scallop teppanyaki, deep-fried black pork with egg and onion on rice, pickles, miso soup and dessert

沙律, 帶子鐵板燒, 炸千層黑豚豬扒蛋飯, 漬物, 麵豉湯及甜品

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます

Subject to 10% service charge

需另加 10%服務費