



## 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,

メインディッシュ三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:

リブロース薄焼き \$480

U.S. Slices roll

美國肉眼薄燒(120g)

黒豚薄焼 \$450

Black Pork sliced rolls

蒜片黑豚肉卷(120g)

たら \$450

Cod fish

鱈魚(120g)

旬の野菜, ガーリックライス, 香の物, 味噌椀, 甘味

Seasonal vegetables, fried rice with garlic, pickles, miso soup and dessert

炒雜菜, 香蒜炒飯, 濟物, 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

\$520

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, 濱物, 麵豉湯及甜品

##### すし御膳

\$520

"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), 燒物 (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), 燒物 (三文魚西京燒) (120g), 濱物, 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 \$520

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,  
kinmedai, 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:

鮭魚西京燒き

Salmon marinated with miso paste

三文魚西京燒 (120g)

黑豚薄焼

Black pork sliced rolls

蒜片黑豚肉卷 (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, 味噌椀, 甘味

rice, pickles, miso soup and dessert

白飯, 濱物, 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

牛肉鋤燒鍋定食

\$320

U. S. beef sukiyaki set

牛肉壽喜燒定食

サラダ, 車海老の鉄板焼, U. S 牛肉鋤燒鍋, 溫泉卵, ご飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, king prawn teppanyaki, U. S. beef sukiyaki with soft-boiled egg, steamed rice, pickles, miso soup and dessert

沙律, 虎蝦鐵板燒, 牛肉壽喜燒伴溫泉蛋, 白飯, 濱物, 麵豉湯及甜品

焼きそば定食

\$280

Japanese stir-fried noodle set

日式炒麵定食

サラダ, 茶碗蒸し, 鉄板焼き (当地鰻, 帆立貝, 黒豚薄焼), 焼きそば, 甘味

Salad, steamed egg custard, teppanyaki (local eel, scallop, black pork sliced rolls) ,

Japanese stir-fried noodle and dessert

沙律, 日式蒸蛋, 鐵板燒拼盤 (本地鰻魚, 帶子, 蒜片黑豚肉卷) , 日式炒麵及甜品

天ぷら稻庭うどん定食

\$280

Tempura "Inaniwa" udon set

天婦羅稻庭烏冬定食

サラダ, 天ぷら(鮑, 車海老, 魚, 野菜), 帆立貝鉄板焼き, 稲庭うどん, 溫泉卵, 甘味

Salad, tempura(abalone, prawn, fish, vegetables), scallop teppanyaki, "Inaniwa" udon with soft-boiled egg and dessert

沙律, 天婦羅(鮑魚, 蝦, 魚, 時令野菜), 帶子鐵板燒, 稲庭烏冬伴溏心蛋及甜品

鱈魚西京焼き定食

\$320

Cod fish marinated with miso paste set

銀鱈魚西京燒定食

サラダ, 茶碗蒸し, 鮑鉄板焼, 鮑魚西京焼き, ご飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, steamed egg custard, abalone teppanyaki, cod fish marinated with miso paste, steamed rice, pickles, miso soup and dessert

沙律, 日式蒸蛋, 鮑魚鐵板燒, 銀鱈魚西京燒, 白飯, 濱物, 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