



本店おすすめ
SAKE PROMOTION
清酒推介

Dassai junmaidaiginjo migaki 45% 瀬祭 四割五分純米大吟醸	300ml	\$250
Fukugao echigao ikarashigawa ginjo 福顔越後五十嵐川 吟醸酒	300ml	\$180
Fukugao echigao ikarashigawa tokubetsu honjouzou 福顔越後五十嵐川特別本醸造	300ml	\$150
Fukugao sake stored in whisky barrel 福顔威士忌桶醸造清酒	300ml	\$300
Fukugao sake stored in bourbon barrel 福顔波本威士忌桶醸造清酒	300ml	\$300
Rihaku ryonitaichaku jumaiginjyo 李白兩人對酌(精米 48%)純米吟醸	300ml	\$360



本店おすすめ
SAKE PROMOTION
清酒推介

Kokuryu kuzuryu ippin 黒龍 九龍頭 逸品	720ml \$580 1800ml \$1,450
Kokuryu jungin junmai ginjo 黒龍 純吟	720ml \$680
Kokuryu kuzuryu daiginjo 黒龍 九龍頭 大吟醸	720ml \$1,200
Kokuryu ryu daiginjo 黒龍 龍 大吟醸	720ml \$1,850
Ohmine junmai daiginjo 38 大嶺酒造 純米大吟醸 (一粒米)	720ml \$1,680
Ohmine junmai ginjo 48 大嶺酒造 竣工紀念 純米大吟醸 (二粒米)	720ml \$1,380
Ohmine junmai 58 大嶺酒造 純米吟醸 (三粒米)	720ml \$880



本店おすすめ
CHEF'S RECOMMENDATION
廚師推介

松茸んゼリー “Matsutake” soup jelly 松茸凍湯啫喱	\$110
生きんまの刺身 Japanese “Sanma” sashimi 日本秋刀魚刺身	Market price
はまぐりの酒蒸し Boiled Japanese clams in sake 清酒煮日本大蜆	\$320
イチジク天ぷら Japanese figs tempura 日本無花果天婦羅	\$180
沖縄シカクマメ天ぷら “Okinawa” winged bean in tempura style 沖縄四角豆天婦羅	\$100
黒トリュフときのご釜飯 Steamed rice with black truffle and mixed mushrooms 黒松露醬雜菌釜飯	\$360
日本もも Japanese peach 日本桃	\$180



お昼のお薦め
SEASONAL SET LUNCH
時令午市套餐

うな重御膳

\$450

Grilled eel special set

鰻魚飯御膳

サラダ, う巻き, うざく, 茶碗蒸し,

野菜天ぷら, うな重, 茶漬け,

甘味

Salad, egg roll with eel, eel with seaweed and cucumber in vinegar,

Steamed egg custard, vegetables tempura, grilled eel over rice and tea soup,

Dessert

沙律、鰻魚玉子焼、鰻魚青瓜土佐醋、 日式蒸蛋、

野菜天婦羅、鰻魚飯配茶湯、

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

\$480

Furusato seasonal special set

故里御膳

サラダ, 小鉢(二品), お造り(五種),
天ぷら(車海老, 魚, 時令野菜), 焼物(魚介類又は肉類),
御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), Seasonal sashimi (5 kinds),
Tempura (Prawn, Fish, Vegetables), Grilled dish (Seafood or Meat),
Rice, pickles and miso soup, Dessert

沙律、前菜(两款)、時令魚生(五款)、
天婦羅(蝦、魚、時令野菜)、焼物(魚類或肉類)、
白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品

松花堂弁当

\$398

Shokado Bento

松花堂便堂

サラダ, 小鉢(二品), お造り(三種),
天ぷら(車海老, 時令野菜), 鐵板焼, 焼物
御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), seasonal sashimi (3 kinds),
Tempura (Prawn, Fish, Vegetables), teppanyaki dish, grilled dish,
Rice, pickles, miso soup and dessert

沙律、前菜(两款)、時令魚生(三款)、
天婦羅(蝦、時令野菜)、鐵板焼、焼物
白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品



お昼のお薦め
SPECIAL SET LUNCH
午市套餐

すし御膳 \$490
"Nigiri" Sushi set
壽司御膳

サラダ, 小鉢二品, 茶碗蒸し, 壽司盛合せ(8貫),
香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, assorted "Nigiri" sushi (8 pcs),
Pickles, miso soup and dessert

沙律、前菜兩款、日式蒸蛋、壽司拼盤(8件)、
香瓜菜、麵豉湯及甜品

お造り御膳 \$490
Sashimi set
魚生御膳

サラダ, 小鉢(二品), 茶碗蒸し, 造り盛合せ(7種),
御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, assorted sashimi (7 kinds),
Rice, pickles, miso soup and dessert

沙律、前菜(兩款)、日式蒸蛋、魚生拼盤(7款)、
白飯、香瓜菜、麵豉湯及甜品



お昼のお薦め
SPECIAL SET LUNCH
午市套餐

黒豚薄切りかさねカツ御膳 \$320

Deep-fried Black Pork Mille-feuille set

炸千層黒豚豬扒御膳

サラダ, 小鉢二品, 茶碗蒸し, 黒豚薄切りかさねカツ,
御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味

Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, deep-fried Black Pork mille-feuille,

Rice, pickles, miso soup and dessert

沙律、前菜兩款、日式蒸蛋、炸千層黒豚豬扒、

白飯、香瓜菜、麵鼓湯及甜品

鐵板燒昼定食

New Furusato teppanyaki set lunch

鐵板燒套餐

サラダ, ほたて貝鐵板燒, 車海老鐵板燒,
メインデイツシユ四種の中から御選び下さい:

リブローズ薄焼き (120g) / サーロインステーキ (120g)

\$450

鮭 (100g)

\$380

旬の野菜, ガーリックライス, 香の物, 味噌椀, 甘物

Salad, scallop teppanyaki, king prawn teppanyaki,

with one choice of main course:

Slices roll (120g) or Sirloin steak (120g)

Salmon (100g)

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

沙律、帶子鐵板燒、大海蝦鐵板燒、

選擇任何一款主菜:

肉眼薄燒 (120g) 或西冷厚燒 (120g)

三文魚 (100g)

炒雜菜、香蒜炒飯、香瓜菜、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



デザート
DESSERTS
甜品

アイスクリーム \$35
Ice cream
雪糕

シャーベット \$100
Sherbet
雪葩

白玉ぜんざい \$65
Sweet red bean soup with rice pudding
日式燒年糕紅豆湯

日本もも \$180
Japanese peach
日本桃

季節の日本果物 Market price 時價
Japanese fresh fruit
時令日本鮮果