



M I N A T O

TAKI 滝

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

DUCK LIVER

フランス産アヒルレバー | 法國鴨肝

SCALLOP

ホタテ貝 | 帶子

FISH

旬の魚 | 時令魚

U.S. PRIME BEEF (100g)

米国産極上ビーフ | 美國特級牛肉

SLICED BEEF OR BEEF TENDERLOIN

薄切りまたはステーキ | 薄燒或厚燒

VEGETABLES

季節の野菜 | 時令雜菜

RICE CRISPS IN FISH BROTH

魚だしのスープかけご飯 | 魚湯脆米泡飯

PICKLES

漬物 | 漬物

OR または 或

JAPANESE PEPPER WITH WHITEBAIT FRIED RICE

日本産山椒としらすのチャーハン | 山椒銀魚薑粒炒飯

MISO SOUP & PICKLES

味噌汁と漬物 | 麵豉湯及漬物

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$978

PER PERSON 一人前

UPGRADE TO A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF

A5宮崎牛にアップグレード | 升級至A5宮崎和牛

+\$200

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

NAMI 濤

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

3-HEAD SOUTH AFRICAN ABALONE
南アフリカ産アワビ(200g) | 南非鮑魚(3頭)

KING PRAWN

車海老 | 大蝦

SEAFOOD

旬の魚介 | 時令海鮮

U.S. PRIME BEEF (100g)

米国产極上ビーフ | 美國特級牛肉

SLICED BEEF OR BEEF TENDERLOIN

薄切りまたはステーキ | 薄燒或厚燒

VEGETABLES

季節の野菜 | 時令雜菜

RICE CRISPS IN FISH BROTH

魚だしのスープかけご飯 | 魚湯脆米泡飯

PICKLES

漬物 | 漬物

OR または 或

JAPANESE PEPPER WITH WHITEBAIT FRIED RICE

日本産山椒としらすのチャーハン | 山椒銀魚薑粒炒飯

MISO SOUP & PICKLES

味噌汁と漬物 | 麵豉湯及漬物

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,198

PER PERSON 一人前

UPGRADE TO A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF

A5宮崎牛にアップグレード | 升級至A5宮崎和牛

+\$200

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

HAMA 浜

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

LOCAL LOBSTER (1 PIECE)

現地產ロブスター | 本地龍蝦

COD FISH (2 PIECES)

銀鱈 | 銀鱈魚

3-HEAD SOUTH AFRICAN ABALONE (2 PIECES)

南アフリカ産アワビ(200g) | 南非鮑魚(3頭)

U.S. PRIME BEEF (200g)

米国産極上ビーフ | 美國特級牛肉

SLICED BEEF OR BEEF TENDERLOIN

薄切りまたはステーキ | 薄燒或厚燒

VEGETABLES

季節の野菜 | 時令雜菜

RICE CRISPS IN FISH BROTH

魚だしのスープかけご飯 | 魚湯脆米泡飯

PICKLES

漬物 | 漬物

OR または 或

JAPANESE PEPPER WITH WHITEBAIT FRIED RICE

日本産山椒としらすのチャーハン | 山椒銀魚薑粒炒飯

MISO SOUP & PICKLES

味噌汁と漬物 | 麵豉湯及漬物

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$2,808

FOR TWO PERSONS 二人前

UPGRADE TO A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF

A5宮崎牛にアップグレード | 升級至A5宮崎和牛

+\$400

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

MINATO 港

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

AUSTRALIAN ABALONE (700g)

オーストラリア産アワビ | 澳洲鮑魚

SEA BREAM

甘鯛 | 甘鯛魚

DUCK LIVER

フォアグラ | 法國鴨肝

U.S. PRIME BEEF (200g)

米国産極上ビーフ | 美國特級牛肉

SLICED BEEF OR BEEF TENDERLOIN

薄切りまたはステーキ | 薄燒或厚燒

VEGETABLES

季節の野菜 | 時令雜菜

RICE CRISPS IN FISH BROTH

魚だしのスープかけご飯 | 魚湯脆米泡飯

PICKLES

漬物 | 漬物

OR または 或

JAPANESE PEPPER WITH WHITEBAIT FRIED RICE

日本産山椒としらすのチャーハン | 山椒銀魚薑粒炒飯

MISO SOUP & PICKLES

味噌汁と漬物 | 麵豉湯及漬物

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$2,808

FOR TWO PERSONS 二人前

UPGRADE TO A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF

A5宮崎牛にアップグレード | 升級至A5宮崎和牛

+\$400

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

UME 梅

VEGETARIAN KAISEKI

ベジタリアン懐石料理 | 素菜懐石料理

5 KINDS OF APPETISER

先付五種 | 前菜5款

SALAD

サラダ | 沙律

SOUP

お吸い物 | 清湯

SIMMERED DISH

煮物 | 煮物

VINEGARED DISH

酢の物 | 醋物

8 PIECES OF VEGETARIAN TEMPURA

旬の野菜天ぷら八品 | 時令野菜天婦羅8件

8 PIECES OF VEGETARIAN SUSHI

特選野菜寿司八貫 | 野菜寿司8款

VEGETARIAN TEPPANYAKI

旬の野菜の鉄板焼 | 野菜鐵板燒

INANIWA UDON (COLD/HOT)

稲庭うどん(冷/温) | 稲庭烏冬(冷/熱)

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$788

PER PERSON 一人前

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

MATSU 松

KAISEKI

季節の懐石料理 | 時令懐石料理

3 KINDS OF APPETISER

先付三種 | 前菜3款

3 KINDS OF SASHIMI

旬のお造り三点 | 刺身3款

GRILLED DISH

焼物 | 焼物

SIMMERED DISH

煮物 | 煮物

TEMPURA

天ぷら | 天婦羅

1 PIECE OF LIVE PRAWN, 3 PIECES OF VEGETABLE

活海老一本、旬の野菜天ぷら三品

活蝦1件、時令野菜天婦羅3件

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板焼

U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN (100g)

米国産極上牛厚焼き | 美國特級牛肉厚焼

3 PIECES OF SUSHI

旬の鮭三貫 | 壽司3款

SOUP

季節のおすすめスープ | 時令湯

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,388

PER PERSON 一人前

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

MORI 森

KAISEKI

季節の懐石料理 | 時令懐石料理

5 KINDS OF APPETISER

先付五種 | 前菜5款

4 KINDS OF SASHIMI

旬のお造り四点 | 刺身4款

GRILLED DISH

焼物 | 焼物

SIMMERED DISH

煮物 | 煮物

TEMPURA

天ぷら | 天婦羅

1 PIECE OF LIVE PRAWN & SEAFOOD, 3 PIECES OF VEGETABLE

活海老&旬の魚介一品づつ、旬の野菜天ぷら三品

活蝦及時令海鮮各1件、時令野菜天婦羅3件

TEPPANYAKI

鉄板焼 | 鐵板燒

A5 MIYAZAKI WAGYU STEAK (100g)

A5宮崎牛厚焼きステーキ | A5宮崎和牛厚焼

3 PIECES OF SUSHI

旬の鮨三貫 | 壽司3款

SOUP

季節のおすすめスープ | 時令湯

JAPANESE FRUIT

日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,688

PER PERSON 一人前

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

TEPPANYAKI A LA CARTE

鉄板焼・一品料理 | 鐵板燒單品

LOCAL LOBSTER 現地產ロブスター 本地龍蝦	Market Price 時價
AUSTRALIAN LOBSTER オーストラリア産ロブスター 澳洲龍蝦	Market Price 時價
AUSTRALIAN ABALONE オーストラリア産アワビ 澳洲鮑魚	Market Price 時價
SOUTH AFRICAN ABALONE 南アフリカ産アワビ 南非鮑魚	Market Price 時價
JAPANESE EZO ABALONE 日本産エゾアワビ 日本蝦夷鮑	Market Price 時價
KING CRAB タラバガニ 鱈場蟹	Market Price 時價
JUMBO RAZOR CLAM ジャンボマテガイ 蛸子皇	Market Price 時價
SEA WHELK ツブ貝 響螺	Market Price 時價
KING PRAWN 大海老 大蝦	\$318
EEL うなぎ 鰻魚	\$298
SEA BREAM 甘鯛 甘鯛魚	\$248
COD FISH 銀鱈 銀鱈魚	\$248
SCALLOP ホタテ 帶子	\$248
OYSTER 牡蠣 蠔	\$198 /6 pieces
SIMMERED CLAMS WITH SAKE ハマグリのお酒蒸し 清酒煮大蜆	\$298

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

A5 MIYAZAKI WAGYU TENDERLOIN A5宮崎牛ヒレステーキ A5宮崎和牛牛柳	\$1,448 /250g
A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF SIRLOIN A5宮崎牛サーロイン厚焼きステーキ A5宮崎和牛西冷厚焼	\$1,298 /200g
A5 MIYAZAKI SLICED WAGYU BEEF A5宮崎牛薄切り A5宮崎和牛薄焼	\$1,298 /200g
WAGYU BEEF TONGUE 和牛厚切タン 和牛舌厚焼	\$498 /200g
U.S. PRIME BEEF TENDERLOIN 米国産極上牛ヒレ厚切りステーキ 美國牛厚焼	\$398 /180g
U.S. PRIME SLICED BEEF 米国産極上ビーフの薄切り 美國牛薄焼	\$378 /200g
IBERICO PORK LOIN イベリコ豚ロース 伊比利亚黑豚厚焼	\$378 /180g
LAMB RACK ラムラック 羊架	\$278
DUCK LIVER フランス産アヒルレバー 法國鴨肝	\$248 /2 pieces
JAPANESE CHICKEN 日本産鶏肉 日本雞肉	\$198
ASSORTED MUSHROOMS キノコの盛合せ 雜菌	\$178
ASSORTED VEGETABLES 野菜の盛合せ 雜菜	\$118
ASPARAGUS アスパラ 蘆筍	\$88
MUSHROOM シメジ 溫室菇	\$88
SHIITAKE MUSHROOM シイタケ 大冬菇	\$88
MAITAKE MUSHROOM マイタケ 舞茸	\$88
PUMPKIN かぼちゃ 南瓜	\$88
SWEET PEPPER シシトウ 溫室甜椒	\$78
TOFU とうふ 豆腐	\$78

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

A LA CARTE

一品料理 | 單品

SALAD | サラダ | 沙律

ASSORTED SASHIMI 刺身の盛合せサラダ 雜錦刺身沙律	\$268
CRAB ROE & CRAB MEAT 蟹サラダ 松葉蟹肉蟹籽沙律	\$148
SAKURA SHRIMP 桜海老のサラダ 櫻花蝦沙律	\$148
SOFT SHELL CRAB ソフトシェルクラブのサラダ 軟殼蟹沙律	\$148
ALOE VERA アロエサラダ 蘆薈沙律	\$98
TOMATO フルーツトマト 溫室番茄沙律	\$98

SASHIMI | さしみ | 刺身

ASSORTED SASHIMI (6 KINDS, 2 PIECES EACH) お造り六点盛合せ(二切れずつ) 刺身拼盤6款	\$878
---	-------

LOCAL LOBSTER 現地產ロブスター 本地龍蝦	Market Price 時價	THINLY SLICED STRIPED JACK シマアジの薄造り 深海池魚薄切	\$378 /12 pieces
GEODUCK ミル貝 象拔蚌	Market Price 時價	HAMACHI ハマチ 油甘魚	\$378 /5 pieces
SEA WHELK ツブ貝 響螺	Market Price 時價	HORSE MACKEREL アジ 池魚	\$378 /80g
A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF A5宮崎産和牛 A5宮崎和牛	\$678	HOKKI-GAI ホッキ貝 北寄貝	\$208 /piece
SEA URCHIN ウニ 海膽	\$638 /80g	SALMON サーモン 三文魚	\$178 /6 pieces
PRIME-FATTY TUNA BELLY 大トロ 大金槍魚腩	\$788 /5 pieces	ARK SHELL 赤貝 赤貝	\$178 /2 pieces
SEMI-FATTY TUNA BELLY 中トロ 中金槍魚腩	\$598 /5 pieces	SWEET SHRIMP 甘海老 甜蝦	\$178 /6 pieces
RED TUNA マグロ 金槍魚赤身	\$398 /6 pieces	SCALLOP ホタテ 帶子	\$168 /2 pieces
THINLY SLICED WHITE FISH 白身魚の薄造り 白身魚薄切	\$378 /12 pieces	BOTAN SHRIMP ボタンエビ 牡丹蝦	\$118 /piece

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

SUSHI | 寿司 | 壽司

ASSORTED SUSHI (8 PIECES) \$678
上寿司の盛合せ八貫 | 上壽司拼盤8件

SEA URCHIN ウニ 海膽	\$158	ANAGO 穴子 星鰻	\$78
PRIME-FATTY TUNA BELLY / SEARED TUNA BELLY 大トロ / 炙り大トロ 大金槍魚腩 / 火炙大金槍魚腩	\$148	HAMACHI ハマチ 油甘魚	\$68
SEMI-FATTY TUNA BELLY 中トロ 中金槍魚腩	\$118	STRIPED JACK シマアジ 深海池魚	\$68
BOTAN SHRIMP ボタンエビ 牡丹蝦	\$118	SWEET SHRIMP 甘海老 甜蝦	\$68
SALMON ROE イクラ 三文魚子	\$98	HORSE MACKEREL アジ 池魚	\$58
ARK SHELL 赤貝 赤貝	\$98	WHITE FISH 白身魚 白身魚	\$58
SCALLOP ホタテ 帶子	\$88	MACKEREL サバ 鯖花魚	\$58
RED TUNA マグロ 金槍魚赤身	\$78	SALMON サーモン 三文魚	\$38
UNAGI うなぎ 鰻魚	\$78	EGG 玉子焼 玉子	\$38

TRIDON \$768
(CHOPPED SEMI-FATTY TUNA BELLY, SEA URCHIN, SALMON ROE)
三色丼(特撰ネギトロ、ウニ、イクラ)
三色丼(碎中金槍魚腩、海膽、三文魚子)

RICE ROLL | 卷物 | 卷物

CHOPPED TORO AND BASIL \$248
しそトロ巻き | 碎切金槍魚腩紫蘇葉卷 16 pieces

CHOPPED TORO AND SPRING ONION \$238
ネギトロ巻 | 碎蔥金槍魚腩卷 16 pieces

JAPANESE STYLE GRILLED BEEF \$228
和風焼き牛肉巻き | 和風燒牛肉卷 16 pieces

SPECIAL CALIFORNIA \$218
スペシャル カリフォルニアロール | 特色加州卷 16 pieces

CALIFORNIA \$138
カリフォルニア ロール | 加州卷 16 pieces

DUCK LIVER LETTUCE HAND ROLL \$138
アヒルレバーとレタスの手巻 | 鴨肝生菜包手卷 1/piece

JAPANESE STYLE GRILLED BEEF HAND ROLL \$138
和風焼き牛肉手巻 | 和風燒牛肉手巻 1/piece

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

SNACK | おつまみ | 佐酒小食

SOFT SHELL CRAB ソフトシェルクラブ 軟殻蟹	\$188
GRILLED KARASUMI 自家製炙りカラスミ 自家製焼烏魚子	\$178
ASSORTED JAPANESE PICKLES 漬物の盛合せ 漬物拼盤	\$148
MONKFISH LIVER あんこう肝 鮫鱈魚肝	\$138
SPICY SALTED COD ROE 辛子明太子 辣味明太子	\$138
GRILLED DRIED PUFFER FISH ふぐの味醂干 焼味醂魚乾	\$138
DEEP-FRIED WHITE SHRIMP 白エビの唐揚げ 炸白蝦	\$138
DEEP-FRIED CHICKEN CARTILAGE 鶏の軟骨の唐揚げ 炸雞軟骨	\$98
GRILLED DRIED SARDINES SHEET パリパリたたみいわし 焼沙甸魚乾	\$98
GRILLED DRIED COD FISH 干しタラ 焼鱈魚乾	\$98
MARINATED SQUID IN SALT イカの辛塩漬け 鹽辛魷魚漬	\$98
EDAMAME SOYBEAN 枝豆 枝豆	\$68

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

TEMPURA | 天扶良 | 天婦羅

LIVE PRAWN 活海老 活蝦	\$488 /5 pieces
ASSORTED SELECTION (2 PIECES OF LIVE PRAWN, 1 PIECE OF SEAFOOD, 4 PIECES OF VEGETABLE) 天ぷらの盛合せ(活海老二本、旬の魚介一品、旬の野菜四品) 天婦羅拼盤(活蝦2件、時令海鮮1件、時令野菜4件)	\$388
ASSORTED VEGETABLES 野菜天ぷらの盛合せ 野菜天婦羅拼盤	\$338 /8 pieces
WHOLE SWEET POTATO (REQUIRES APPROXIMATELY 30 MINUTES PREPARATION TIME) さつまいもの丸ごと天ぷら(所要時間は約30分) 原個天婦羅番薯(需時約30分鐘)	\$268

GRILLED & SIMMERED DISH | 焼物と煮物 | 燒物及煮物

KINKI (GRILLED/ SIMMERED) キチジ(塩焼き/煮付け) 喜之次(鹽燒/汁煮)	\$1,688
GRILLED EEL うなぎ蒲焼 蒲燒鰻魚	\$438
GRILLED COD FISH MARINATED IN MISO PASTE 銀鱈の西京焼 銀鱈西京燒	\$398
GRILLED TUNA COLLAR マグロのカマ焼き 燒金槍魚鮫	\$288
SEA URCHIN AND CRAB STEAMED EGG ウニとズワイガニの茶碗蒸し 海膽松葉蟹蒸蛋	\$268
SEAFOOD TEAPOT SOUP 海鮮ティーポットスープ 海鮮茶壺湯	\$258
SIMMERED SEASONAL VEGETABLES 旬の野菜の煮付け 煮時令雜菜	\$228
CHAWANMUSHI 茶碗蒸し 茶碗蒸蛋	\$88

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

RICE & NOODLE | ご飯と麺類 | 飯麵

SEA URCHIN WITH BLACK TRUFFLE BAKED RICE IN CASSEROLE (REQUIRES APPROXIMATELY 45 MINUTES PREPARATION TIME) ウニと黒トリュフの焼飯(所要時間は約45分) 黒松露海膽焗飯(需時約45分鐘)	\$1,888 /for 6-8 persons
RICE CRISPS IN FISH BROTH 魚だしのスープかけご飯 魚湯脆米泡飯	\$268
SEA URCHIN FRIED RICE ウニチャーハン 海膽炒飯	\$248
JAPANESE PEPPER WITH WHITEBAIT FRIED RICE 日本産山椒としらすのチャーハン 山椒銀魚薑粒炒飯	\$118
BEEF FRIED RICE 牛肉チャーハン 牛肉炒飯	\$98
INANIWA UDON OR SOBA WITH WAGYU BEEF 黒毛和牛の稲庭うどんまたはそば 日本和牛配稲庭烏冬或蕎麥麵	\$268
STIR-FRIED INANIWA UDON WITH PORK 豚肉入り焼き稲庭うどん 豚肉炒稲庭烏冬	\$198
INANIWA UDON OR SOBA WITH VEGETABLES 日本産野菜の稲庭うどんまたはそば 日本産野菜配稲庭烏冬或蕎麥麵	\$188
INANIWA UDON (COLD/HOT) 稲庭うどん(冷/温) 稲庭烏冬(冷/熱)	\$88
SOBA (COLD/HOT) そば(冷/温) 蕎麥麵(冷/熱)	\$88

DESSERT | デザート | 甜品

JAPANESE MELON 日本産メロン 日本蜜瓜	\$178
SEASONAL FRUIT 季節のフルーツの盛り合わせ 季節鮮果拼盤	\$178
ICE CREAM (RED BEAN/ MATCHA/ BLACK SESAME/ SEA SALT/ YUZU) アイスクリーム(あんこ/抹茶/黒ごま/海塩/ユズ) 雪糕(紅豆/抹茶/黑芝麻/海鹽/柚子)	\$48

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

川
MINATO

CHEF OMAKASE
おまかせコース | 廚師發辦

3 KINDS OF APPETISER
先付三種 | 前菜3款

4 KINDS OF SASHIMI
旬のお造り四点 | 刺身4款

10 PIECES OF SUSHI
旬の鮨十貫 | 壽司10款

SOUP
季節のおすすめスープ | 時令湯

JAPANESE FRUIT
日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,188

PER PERSON 一人前

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

川
MINATO

CHEF PREMIUM OMAKASE
特上おまかせコース | 極尚廚師發辦

3 KINDS OF APPETISER
先付三種 | 前菜3款

5 KINDS OF SASHIMI
旬のお造り五点 | 刺身5款

HOT DISH OF THE DAY
本日の温製料理 | 是日和食

6 PIECES OF SUSHI
旬の鮭六貫 | 壽司6款

TEPPANYAKI
鉄板焼 | 鐵板燒

SOUP
季節のおすすめスープ | 時令湯

JAPANESE FRUIT
日本産旬のフルーツ | 日本時令水果

\$1,588

PER PERSON 一人前

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。