ANA TEN
OMAKASE
おまかせセット
天穴料理長發辦

前菜 APPETIZER

刺身 SASHIMI
(5種類 KINDS)

揚物 DEEP FRIED

蒸物 STEAMED

吸物 SOUP

焼物 GRILLED

寿司 SUSHI
(4種類 KINDS + 江戸前玉子 EDOMAE SUSHI EGG)

甘味 DESSERT

$1,680
(8品/dishes)

ANA TEN
SUSHI
OMAKASE
お任せ寿司セット
天穴壽司料理長發辦

前菜 APPETIZER

寿司 SUSHI
(12貫)

吸物 SOUP

甘味 DESSERT

$1,380

加一服務費 10% Service Charge

前菜・酒肴 APPETIZER

前菜・小食

鮪たたきとキャビア $428
吞拿魚腩他他佐魚子醬
Fatty Tuna Tartare with Caviar



うにの出汁ゼリー $198
海膽配高湯啫喱
Sea Urchin with Broth Jelly



生牡蠣のネギ焼き $128
香蔥燒生蠔
Grilled Oyster with Spring Onion



牡蠣の酒蒸し $138
清酒煮日本時令生蠔
Japanese Seasonal Oyster
Soaked in Sake



活タコの吸盤
ごま油と海塩 $168
活八爪魚吸盤胡麻油海鹽
Live Octopus, Suckers, Sesame Oil
and Sea Salt



マグロと野菜
の生春巻き $118
吞拿魚野菜生春卷
Tuna and Vegetable Spring Roll















名古屋風手羽先唐揚げ 3只/pcs $98
5只/pcs $148
名古屋雞翼山
Nagoya Chicken Wings

スモーク塩静岡産高糖度トマト $98
静岡産高糖度蕃茄
佐煙燻鹽
Shizuoka Sweet Tomato with Smoked Salt

ズワイガニともずくの酢物 $98
松葉蟹肉水雲醋物
Matsuba Crab Meat & Noto Seaweed Pickles

ふぐみりん干し $88
燒雞泡魚乾
Grilled Dried Puffer Fish

甘海老のカリカリ揚げパルミジャーノチーズ $78
脆炸甜蝦巴馬芝士
Crispy Fried Amaebi with Parmesan Cheese

ねぎトロライスクラッカ $78
葱吞拿魚腩薄脆（2件）
Fatty Tuna with Rice Cracker (2 pcs)

ほたるいか沖漬け $78
螢光魷魚沖漬
Small Cuttlefish In Soy Sauce

えだまめ $52
枝豆
Edamame

ごぼう醤油漬け $52
牛蒡醬油漬
Pickled Burdock

サラダ SALADS 沙律


ペストソースたこサラダ
香草汁八爪魚沙律
Green Salad with Octopus in Pesto Sauce


ずわいがに温泉サラダ
松葉蟹肉溫泉玉子沙律
Matsuba Crab Meat with Onsen Egg Salad

ずわいがに温泉サラダ $148
松葉蟹肉溫泉玉子沙律
Matsuba Crab Meat
with Onsen Egg Salad

ペストソース $138
たこサラダ
香草汁八爪魚沙律
Green Salad with Octopus
in Pesto Sauce

海の幸サラダ $138
海之幸沙律
Assorted Sashimi with Salad


海の幸サラダ
海之幸沙律
Assorted Sashimi with Salad


勘八刺身サラダ (ゆず酢)
章紅魚柚子酢沙律
Great Amberjack Sashimi with Salad in Yuzu Vinegar

勘八刺身サラダ (ゆず酢) $138
章紅魚柚子酢沙律
Great Amberjack Sashimi
with Salad in Yuzu Vinegar

日本産 $118
トマトと水菜サラダ
日本温室番茄水菜沙律
Japanese Tomato & Mizuna Salad

海ぶどう海藻サラダ $118
海葡萄海草沙律
Green Caviar & Seaweed Salad


日本産トマトと水菜サラダ
日本温室番茄水菜沙律
Japanese Tomato & Mizuna Salad


海ぶどう海藻サラダ
海葡萄海草沙律
Green Caviar & Seaweed Salad

• 此餐牌所有圖片只供參考 All pictures in this menu are for reference only • 加一服務費 10% Service Charge •



刺身
Origins of Sashimi

刺身源自日本平安時代的生食傳統，當時漁民將新鮮魚片插上魚鰭以辨別品種，這便是「刺身」名字的由來。這種料理演變為講究極致刀工與食材新鮮度的藝術，以完美展現食材原汁原味、鮮甜甘美且層次分明的特性，成為最具代表性的日本料理之一。

料理長極上刺身盛り合わせ

Chef's Deluxe Sashimi Platter

料理長極上刺身拼盘

$580
(6 款/kinds)



• 此餐牌所有圖片只供參考 All pictures in this menu are for reference only • 加一服務費 10% Service Charge •



DELUXE ASSORTED SASHIMI PLATTER

特上刺身拼盤

特上刺身盛り合わせ

$668
(9 款/kinds)



DELUXE ASSORTED SUSHI PLATTER

特上壽司拼盤

特上寿司盛り合わせ

$508
(12 款/kinds)

• 此餐牌所有圖片只供參考 All pictures in this menu are for reference only • 加一服務費 10% Service Charge •

創作刺身 CREATIVE SASHIMI

新派刺身



スモーク鮪トロ　$358
黄身醤油ソース
煙燻大拖羅佐蛋香醬油
Smoked Fatty Tuna with Egg Yolk Sauce



トロたく・ウニ・キャビア　$288
昆布ジュレ添え
吞拿魚腩.海膽魚子醬.昆布啫喱
Minced Toro, Sea Urchin, Caviar with Kombu Jelly



黒毛和牛の醤油漬け月見仕立て　$268
醬油漬月見黑毛和牛
Soy-Marinated Kuroge Wagyu with Egg Yolk



炙りブルーロブスター　$538
ヴィネグレットソース
炙藍龍蝦佐龍蝦油醋汁
Flamed Blue Lobster with Lobster Vinaigrette



生うにの佐賀和牛巻　$228
佐賀和牛海膽卷
Sea Urchin Wrapped in Saga Beef



南高梅酢のフォアグラ　$268
とカンパチ薄切り
油甘魚薄切鵝肝粒佐南高梅醋醬
Thin Sliced Yellow Tail with Foie Gras Cube
on Nankō Plum Vinegar Sauce

刺身・寿司

SASHIMI SUSHI

刺身・壽司

刺身 Sashimi　寿司 Sushi



鮪寿司四種食べ比べ
吞拿魚壽司四部位
Four-Cut Tuna Sushi
$258 / 4件Pc (壽司Sushi)
$498 / 8件Pc (壽司Sushi)



鮪とろ(大/中)
吞拿魚腩 (大/中)
Prime Fatty Tuna / Fatty Tuna
$488 (4片pcs)



日本産うに
日本海膽
Japanese Sea Urchin
$388 / 客Order (刺身Sashimi)
$138 / 件Pc (壽司Sushi)



白身魚の薄造り
白身魚薄切
Thinly Sliced White Fish
$198 (10薄片pcs)





和牛寿司四種盛り合わせ
和牛四件盛
Wagyu Four-Piece Assortment
$288

日本産うにの丘
日本海膽山丘
Japanese Sea Urchin Hill
(2.5倍盛 | 2客半份量 | 2.5 serving) $638

• 此餐牌所有圖片只供參考 All pictures in this menu are for reference only • 加一服務費 10% Service Charge •



日本産黒毛和牛刺身 $348
日本黑毛和牛刺身
Japanese Black Wagyu Sashimi
(8片pcs)





トロたく・ウニ・キャビア
のミニ小鉢
吞拿魚蓉 海膽魚子醬小杯
Minced Toro, Sea Urchin and Caviar Cup
$218

炙燒刺身系列
FLAMED SASHIMI

ハマチ
油甘魚
Yellowtail
$128



北海道産ホタテ
北海道帆立貝
Hokkaido Scallop
$108



サーモン
三文魚
Salmon
$78



キンメダイ
金目鯛
Kinki
$158



本鮪大トロ
吞拿魚腩
Fatty Tuna
$388



刺身・寿司 SASHIMI SUSHI

刺身・壽司

刺身 Sashimi　壽司 Sushi



しまあじ
深海池魚
Striped Jack　$203 (刺身4片pcs)　$108 (壽司2件pcs)



鮪赤身
吞拿魚背
Tuna　$173 (刺身4片pcs)　$78 (壽司2件pcs)



とろ(大/中)
吞拿魚腩（大/中）
Prime Fatty Tuna / Fatty Tuna　$138 (壽司1件pc)



赤鯙
赤鯙
Blackthroat Seaperch　$98 (壽司1件pc)



うなぎ
鰻魚
Eel　$88 (壽司2件pcs)



穴子
海鰻
Sea Eel　$98 (壽司2件pcs)



はまち
油甘魚
Yellow Tail　$163 (刺身4片pcs)　$88 (壽司2件pcs)



はまちトロ
油甘魚腩
Fatty Yellow Tail　$173 (刺身4片pcs)　$98 (壽司2件pcs)



勘八
章紅魚
Great Amberjack　$168 (刺身4片pcs)　$78 (壽司2件pcs)



鯛
鯧魚
Snapper　$143 (刺身4片pcs)　$68 (壽司2件pcs)



甘えび
甜蝦
Sweet Shrimp　$98 (刺身4隻pcs)　$83 (壽司2件pcs)



えび
車海老
Cooked Shrimp　$68 (壽司1件pc)



北海道牡丹えび
北海道牡丹蝦
Hokkaido Botan Shrimp　$98 (刺身1隻pc)　$98 (壽司1件pc)

カナダ牡丹えび
加拿大牡丹蝦
Canadian Botan Shrimp　$88 (刺身1隻pc)　$88 (壽司1件pc)

• 此餐牌所有圖片只供參考 All pictures in this menu are for reference only • 加一服務費 10% Service Charge •

刺身 Sashimi　壽司 Sushi



サーモン
三文魚
Salmon
$93 (刺身4片pcs)
$58 (壽司2件pcs)



トロサーモン
三文魚腩
Fatty Salmon
$113 (刺身4片pcs)
$68 (壽司2件pcs)



ずわいがに
松葉蟹脚
Matsuba Crab Leg
$68 (壽司1件pc)



赤貝
赤貝
Ark Shell
$98 (刺身1隻pc)
$98 (壽司1件pc)



ほたて貝
北海道帶子
Hokkaido Scallop
$98 (刺身1隻pc)
$88 (壽司1件pc)



キンキ
喜知次
Thronhead
$98 (壽司1件pc)



金目鯛
金目鯛
Alfonsino
$78 (壽司1件pc)



いか
魷魚
Squid
$93 (刺身4片pcs)
$68 (壽司2件pcs)



たこ
八爪魚
Octopus
$103 (刺身4片pcs)
$68 (壽司2件pcs)



いくら
三文魚籽
Salmon Roe
$153 (50克g)
$88 (壽司2件pcs)



ねぎとろ
香葱吞拿魚腩
Fatty Tuna
with Spring Onion
$88 (壽司2件pcs)



とび子
蟹籽
Crab Roe
$58 (壽司2件pcs)



カステラ
自家製
海棉玉子
Homemade
Sushi Egg
$58 (刺身2件pcs)
$58 (壽司2件pcs)

• 此餐牌所有圖片只供參考 All pictures in this menu are for reference only • 加一服務費 10% Service Charge •

炙り寿司 Flamed Sushi 火炙壽司



炙り帆立貝とかにみそ
火炙帆立貝蟹膏
Flamed Scallop with Crab Paste $88 (1件pc)



炙り大とろ
火炙吞拿魚腩
Flamed Fatty Tuna (Toro) $138 (1件pc)



炙り日本産黒毛和牛
火炙日本黑毛和牛
Flamed Beef $138 (1件pc)



炙りフォアグラ
燒鵝肝
Flamed Foie Gras $108 (1件pc)



炙り牡丹えび
火炙牡丹蝦
Flamed Botan Shrimp $98 (1件pc)



炙りえんがわ
火炙左口魚裙邊
Flamed Japanese Sole Fish Veranda $88 (2件pcs)



炙りサーモン
火炙三文魚
Flamed Salmon $68 (2件pcs)

CREATIVE ROLLS 創作卷物

創作卷物



ねぎトロ生春巻き $148 (巻物 6pcs)
葱吞拿魚腩米紙卷 (香蒜辣汁)
Minced Fatty Tuna with Spring Onion Rice Paper Roll



ソフトシェルクラブのアボカド巻き $128 (巻物6pcs)
牛油果軟殼蟹卷 (山葵汁)
Soft Shell Crab Roll with Avocado



海老天胡麻巻き $128 (巻物 6pcs)
彩色芝麻天扶良蝦卷 (朝鮮汁)
Shrimp Tempura with Sesame Roll



マグロ三昧ロール $268 (巻物 4pcs)
吞拿魚腩三色卷
Three-Style Fatty Tuna Roll



チーズときょうりの炙りサーモン巻き $118 (巻物 6pcs)
火灸三文魚芝士卷 (香芒汁)
Flamed Salmon Roll with Cucumber & Cheese



カリフォルニアロール $108 (巻物 6pcs)
加州卷
California Roll



天扶良之由來
Origins of Tempura

源自航海時期的葡語TEMPURO，因為當時戰亂，葡萄牙人就引入這種以蔬菜為主的快速烹調方法。後來傳到日本，經過日本人的改良，在蔬菜之外加入海鮮製作，現成為最具代表性的日本料理之一，特點是香口不膩之餘，更能保留食材原味。

天ぷら
TEMPURA
天扶良



特上天ぷら盛り合せ　$438
特上雜錦天扶良　13 pcs
Deluxe Tempura Platter



海老天ぷら
活蝦天扶良　$288
Live Prawn Tempura　5 pcs

天ぷら TEMPURA

天扶良海鮮



地蛤（1個） MARKET PRICE
日本大蜆1隻
Japanese Clam (1 pc)

ソフトシェルロブスター（1本） $488
軟殼龍蝦1客
Soft Shell Lobster (1 pc)



タラバガニの足（1本）$268
鱈場蟹腳1件
King Crab Leg (1 pc)



穴子（1本） $168
海鰻1條
Sea Eel (1 pc)



アワビ（1個） MARKET PRICE
活鮑魚1隻
Live Abalone (1 pc)



明太子（1本） $108
明太子1客
Cod Fish Roe (1 pc)



帆立貝（1個） $98
帶子1件
Scallop (1 pc)

• 此餐牌所有圖片只供參考 All pictures in this menu are for reference only • 加一服務費 10% Service Charge •

天ぷら

TEMPURA

天扶良海鮮



日本産車海老（1本） $88
日本活蝦1隻
Japanese Live Prawn (1 pc)



牡蠣（1個） $68
廣島蠔1件
Japanese Oyster (1 pc)



目光（1本） $58
目光1件
Green Eye (1 pc)



ずわいがにの爪（1本） $58
松葉蟹蚶1件
Snow Crab Claw (1 pc)



車海老（1本） $58
本地活蝦 1件
Local Live Prawn (1 pc)



女鯒（1本） $58
牛鰍魚1件
Flat Head Fish (1 pc)



鱚（1本） $48
沙鯊魚1件
Whiting Fish (1 pc)

創作天ぷら

TEMPURA

創作天扶良



うにの磯辺揚げ $128
日本海膽 1 pc
Japanese Sea Urchin



ずわいがにの爪とうに $98
松葉蟹鉗配海膽 1 pc
Matsuba Crab Claw with Sea Urchin



海苔天婦羅うにのせ $108
海苔天婦羅海膽 1 pc
Seaweed Tempura with Sea Urchin



さくらエビかき揚げ $88
櫻花蝦餅 1 pc
Sakura Shrimp Cake



えびのかき揚げ $88
炸蝦餅 1 pc
Prawn and Vegetable Cake



葱とろ巻き天ぷら $88
葱吞拿魚腩天扶良卷 6 pcs
Fatty Tuna with Spring Onion Roll



海老天婦羅トースト $78
鮮蝦天婦羅多士 1 pc
Shrimp Tempura Toast



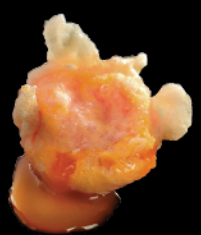
蟹の巻き揚げ $88
三蟹卷（蟹肉、蟹子、蟹膏） 1 pc
Triple Crab Roll
(Crab Meat, Crab Roe, Crab Paste)



フォアグラの天婦羅 $98
鵝肝天婦羅 1 pc
Foie Gras Tempura



海苔天婦羅いくらのせ $78
海苔天婦羅三文魚子 1 pc
Seaweed Tempura with Salmon Roe



卵黄 $28
日本蛋黃 1 pc
Japanese Egg Yolk



もち $28
日本年糕 1 pc
Japanese Rice Cake

天ぷら

TEMPURA

蔬菜天扶良



トウモロコシ $43
粟米 1 pc
Corn



アスパラガス $63
露荀 2 pcs
Asparaus



さつまいも $43
蕃薯 2 pcs
Sweet Potato



かぼちゃ $43
南瓜 2 pcs
Pumpkin



なす $43
茄子 2 pcs
Eggplant



えのきたけ $43
金菇 2 pcs
Enoki Mushroom



しいたけ $43
冬菇 2 pcs
Shiitake Mushroom



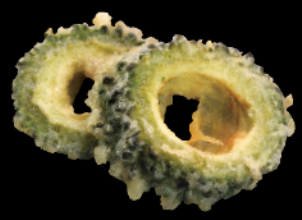
まいたけ $43
舞茸 1 pc
Maitake Mushroom



オクラ $43
秋葵 2 pcs
Okra



ししとう $43
小青椒 2 pcs
Green Pepper



ゴーヤー $43
苦瓜 2 pcs
Bitter Melon



串燒。
YAKITORI

日式串燒的精粹在於活捉鮮吃，所以我們選用最新鮮食材，讓食物自己的味道作最好的證明。而為了達致保留食物原味的目標，天穴更從日本購入熱力能高達900度的串燒爐，讓食材能於瞬間烤熟並同時鎖緊水份，令海鮮及肉類皆可保持外脆內滑，其肉質及營養度均能夠高度保留。

YAKITORI 串焼

串焼・雞



フォアグラ
名古屋産手羽先
鵝肝釀名古屋雞翼
Nagoya Chicken Wing
Stuffed with Foie Gras

$98



明太子手羽先
明太子釀雞翼
Chicken Wing Stuffed with
Spicy Cod Fish Roe

$78



名古屋産鶏もも
塩/タレ/明太子
名古屋雞腿肉
鹽燒/汁燒/明太子
Nagoya Chicken Thigh
(with salt/Sauce/
Spicy Cod Fish Roe)

$48



月見つくね
月見自家製
免治雞肉
Minced Chicken
with Egg Yolk

$45



手羽中
雞翼
Chicken Wing

$45



砂肝 (德島阿波尾鶏)
德島阿波尾雞腎
Chicken Kidney
(Tokushima Awaodori)

$42



ハツ
(錦爽 名古屋コーチン)
名古屋錦雞心
Chicken Heart
(Nagoya Kinsou)

$42



とり皮
(錦爽 名古屋コーチン)
名古屋錦爽雞皮
Chicken Skin
(Nagoya Kinsou)

$42



なんこつ
雞軟骨
Chicken
Soft Bone

$38

串焼 YAKITORI

串焼・牛及豚



飛騨牛
日本飛騨和牛粒
Hida Wagyu Beef Cube
(Approx. 60g)

$288



佐賀牛
日本佐賀和牛粒
Saga Wagyu Beef Cube
(Approx. 55g)

$178



佐賀牛カルビ
佐賀和牛肋條
Saga Wagyu Beef Rib

$108



牛肉
(タレ/にんにく)
牛肉 (汁燒/香蒜)
Beef (Sauce / Garlic)

$98



牛タン
牛腩
Ox Tongue

$72



豚バラ (茶美豚)
鹿兒島茶美
黑豚五花腩
Kagoshima Chami Pork Belly

$68



アスパラの
鹿児島黒豚巻き
鹿兒島黑豚露筍卷
Kagoshima Pork
with Asparagus Roll

$58



ライチの
鹿児島黒豚巻き
鹿兒島黑豚荔枝卷
Kagoshima Pork with Lychee Roll

$48



黒豚のレタス巻き
黑豚肉生菜卷
Kurobuta Pork Lettuce Roll

$48

串焼 YAKITORI

串燒・其他及蔬菜



ラム肉
羊扒
Lamb Chop
$118



うなぎ
白鱔
White Eel
$88



北海道産帆立貝
北海道帆立貝
Hokkaido Scallop
$68



ぎんなん
銀杏
Ginkgo
$48



ながいも
長芋
Nagaimo
$38



うずら卵
鵪鶉蛋
Quail Egg
$38



一口さつまいも
一口番薯
Bite-sized Sweet Potato
$38



オクラ
秋葵
Okra
$38



日本産しいたけ
日本冬菇
Japanese Mushroom
$38



ししとう
日本青椒仔
Green Pepper
$38



コーン
粟米
Corn
$38

• 此餐牌所有圖片只供參考 All pictures in this menu are for reference only • 加一服務費 10% Service Charge •

焼き物 ROBATAYAKI 爐端燒

旬の魚の塩焼き 珠州鹽燒季節魚 Grilled Seasonal Fish with Suzu Salt	時價 Market Price
伊勢海老焼き 汁燒原隻龍蝦 Grilled Lobster with Sauce	時價 Market Price
スモーク飛騨牛 煙燻飛騨和牛 Smoked Hida Wagyu Beef	$688 (130g)
飛騨牛ローストと旬の野菜 飛騨和牛鹽燒伴日本野菜 Grilled Hida Wagyu Beef with Japanese Vegetables	$658 (130g)
豪州産M9和牛の炭火焼き 炭烤澳洲M9和牛 Charcoal-Grilled Australian M9 Wagyu	$498 (250g)
アワビの昆布焼き 鮑魚昆布燒 Grilled Abalone with Kombu	$458
ジャンボ虎海老のハーブバター焼き 珍寶虎蝦香草牛油燒 Grilled Jumbo Tiger Prawn with Herb Butter$298	$298


旬の魚の塩焼き
珠州鹽燒季節魚
Grilled Seasonal Fish with Suzu Salt


豪州産M9和牛の炭火焼き
炭烤澳洲M9和牛
Charcoal-Grilled Australian M9 Wagyu


伊勢海老焼き
汁燒原隻龍蝦
Grilled Lobster with Sauce


スモーク飛騨牛
煙燻飛騨和牛
Smoked Hida Wagyu Beef


ジャンボ虎海老のハーブバター焼き
珍寶虎蝦香草牛油燒
Grilled Jumbo Tiger Prawn with Herb Butter


アワビの昆布焼き
鮑魚昆布燒
Grilled Abalone with Kombu

焼き物
ROBATAYAKI
爐端燒


タラバガニ焼き
鱈場蟹腳燒
Grilled King Crab Leg


舞茸の炭火焼き
炭烤舞茸
Charcoal-Grilled Maitake Mushroom


極厚切り牛タン元の炭火焼き
炭烤厚切牛腩芯
Charcoal-Grilled Thick-Cut Ox Tongue


松葉ガニの甲羅味噌焼き、
ライスクラッカー添え
松葉蟹甲羅麵豉燒配脆米餅
Grilled Matsuba Crab Shell in Miso and Rice Cracker


ホタテのにんにく味噌焼き
蒜味噌燒原隻帶子
Grilled Scallop with Garlic Miso


極上鰻の丸ごと炭火一本焼き
炭烤原條鰻魚
Charcoal-Grilled Whole Eel

タラバガニ焼き $398
鱈場蟹腳燒
Grilled King Crab Leg

極上鰻の丸ご $298
と炭火一本焼き
炭烤原條鰻魚
Charcoal-Grilled Whole Eel$

銀だらの西京焼き $228
銀鱈魚西京燒
Grilled Codfish with Saikyo Sauce

たこのハニーマスタード $208
蜜糖芥末燒八爪魚
Grilled Octopus
with Honey Mustard Sauce

極厚切り牛タン元 $168
の炭火焼き
炭烤厚切牛腩芯
Charcoal-Grilled Thick-Cut Ox Tongue

日本産黒豚の燻製 $158
白ワインと黒糖ソース
燻製日本黑豚
佐白酒黑糖醬
Smoked Japanese Pork
with White Wine & Muscovado Sauce

松葉ガニの $148
甲羅味噌焼き、
ライスクラッカー添え
松葉蟹甲羅麵豉燒配脆米餅
Grilled Matsuba Crab Shell
in Miso and Rice Cracker

ホタテのにんにく $138
味噌焼き
蒜味噌燒原隻帶子
Grilled Scallop with Garlic Miso

舞茸の炭火焼き $98
炭烤舞茸
Charcoal-Grilled Maitake Mushroom

一品料理 A La Carte 一品料理


伊勢海老煮つけ
龍蝦具足煮
Boiled Lobster in Armor


旬の魚の煮つけ
時令煮魚
Simmered Seasonal Fish

伊勢海老煮つけ 龍蝦具足煮 Boiled Lobster in Armor	時價 Market Price
旬の魚の煮つけ 時令煮魚 Simmered Seasonal Fish	時價 Market Price
佐賀牛すき焼き 佐賀牛壽喜燒 Saga vvvvvvvWagyu Sukiyaki	$558
甘鯛の松笠揚げ 燻製塩添え 甘鯛松笠揚佐煙燻鹽 Deep Fried Tilefish with Smoked Salt	$238
フォアグラ焼き 香煎鵝肝 Pan-fried Foie Gras	$178
はまくり酒蒸し 清酒煮蜆 Clam in Soup with Sake	$148
うに茶碗蒸し 海膽蒸蛋 Steamed Egg with Sea Urchin	$128


佐賀牛すき焼き
佐賀牛壽喜燒
Saga Wagyu Sukiyaki


甘鯛の松笠揚げ燻製塩添え
甘鯛松笠揚佐煙燻鹽
Deep Fried Tilefish with Smoked Salt


はまくり酒蒸し
清酒煮蜆
Clam in Soup with Sake


フォアグラ焼き
香煎鵝肝
Pan-fried Foie Gras

茶漬け

Rice In Green Tea

茶漬飯

日式傳統風味的茶漬飯。泡在其中之料理，製成充滿將米飯和配料淋上茶或高湯



明太子茶漬け $98
明太子泡飯
Spicy Codfish Roe in Green Tea



鮭茶漬け $88
三文魚泡飯
Salmon in Green Tea



梅茶漬け $88
梅子泡飯
Plum in Green Tea



石鍋鯛茶漬け $128
ごまソース添え
胡麻醬鮭魚茶漬石鍋飯
Snapper Rice with Sesame Sauce in Stone Pot

食事 MEAL

食事

黒トリュフと A5黒毛和牛 フォアグラの釜飯 $880
黑松露A5黑毛和牛.鵝肝鍋飯
Black Truffle A5 Kuroge Wagyu and Foie Gras Claypot Rice

飛騨牛と温泉卵石鍋焼きめし $518
飛騨和牛温泉玉子石鍋飯
Hida Wagyu Beef & Rice with Soft-boiled Egg in Stone Pot

桜海老とイクラの石鍋焼きめし $528
櫻花蝦三文魚籽石鍋飯
Sakura Shrimp & Salmon Roe Rice in Stone Pot

サーモン親子石鍋焼きめし $488
三文魚親子石鍋飯
Salmon & Salmon Roe Rice in Stone Pot

佐賀牛と温泉卵石鍋焼きめし $378
佐賀和牛溫泉玉子石鍋飯
Saga Wagyu Beef & Rice with Soft-boiled Egg in Stone Pot

特上松葉ガニ石鍋焼きめし $288
特上松葉蟹甲羅石鍋飯
Deluxe Matsuba Crab & Rice in Stone Pot

和牛とフォアグラの焼きめし $278
和牛鵝肝炒飯
Fried Rice with Wagyu Beef and Foie Gras

＊ 以上飯類製作需時20-30分鐘
Preparation takes 20-30 min


飛騨牛と温泉卵石鍋焼きめし
飛騨和牛溫泉玉子石鍋飯
Hida Wagyu Beef & Rice with Soft-boiled Egg in Stone Pot


黒トリュフとA5黒毛和牛
フォアグラの釜飯
黑松露A5黑毛和牛.鵝肝鍋飯
Black Truffle A5 Kuroge Wagyu and Foie Gras Claypot Rice


桜海老とイクラの石鍋焼きめし
櫻花蝦三文魚籽石鍋飯
Sakura Shrimp & Salmon Roe Rice in Stone Pot


サーモン親子石鍋焼きめし
三文魚親子石鍋飯
Salmon & Salmon Roe Rice in Stone Pot


特上松葉ガニ石鍋焼きめし
特上松葉蟹甲羅石鍋飯
Deluxe Matsuba Crab & Rice in Stone Pot


和牛とフォアグラの焼きめし
和牛鵝肝炒飯
Fried Rice with Wagyu Beef and Foie Gras

MEAL 食事

食事


トリュフ鶏白湯と銀だらの石鍋焼きめし
銀鱈魚松露雞白湯石鍋飯
Cod Fish Rice with Truffe & Chicken Broth in Stone Pot


A4佐賀牛氷見うどん
佐賀A4和牛冰見烏冬
A4 Saga Beef with Himi Udon


黒豚トリュフ石鍋焼きめし
汁燒黑松露豚肉鍋飯
Grilled Pork with Truffle & Rice in Stone Pot


うなぎ石鍋焼きめし
鰻魚石鍋飯
Grilled Eel Rice in Stone Pot


北海道産豚肉氷見うどん
北海道黑豚湯冰見烏冬
Beef / Hokkaido Pork with Himi Udon / Soba


野菜氷見うどん / そば
山野菜湯冰見烏冬
Vegetables with Udon/Soba

トリュフ鶏白湯と　$248
銀だらの石鍋焼きめし
銀鱈魚松露雞白湯石鍋飯
Cod Fish Rice with Truffe
& Chicken Broth in Stone Pot

A4佐賀牛氷見うどん　$288
佐賀A4和牛冰見烏冬
A4 Saga Beef with Himi Udon

黒豚とトリュフの　$208
石鍋焼きめし
汁燒黑松露豚肉石鍋飯
Grilled Pork with Truffle & Rice
in Stone Pot

うなぎ石鍋焼きめし　$198
鰻魚石鍋飯
Grilled Eel Rice in Stone Pot

牛肉 / 北海道産豚肉　$148
氷見うどん / そば
牛肉 / 北海道黑豚湯
冰見烏冬 / 蕎麥麵
Beef / Hokkaido Pork
with Himi Udon / Soba

野菜氷見うどん / そば　$118
山野菜湯冰見烏冬
或蕎麥麵
Vegetables with Udon/Soba

＊ 以上飯類製作需時20-30分鐘
Preparation takes 20-30 min

汁物 SOUP 湯



アワビと海の幸の土瓶蒸し $128
鮑魚海鮮土瓶蒸
Tea Pot Soup
with Abalone and Seafood

京都湯葉の鯛汁 $108
京都腐皮鯛魚白湯
Snapper Soup
with Kyoto Beancurd Sheets



舞茸の土瓶蒸し $88
舞茸土瓶蒸
Tea Pot Soup with Maitake



海の幸の味噌汁 $88
海鮮味噌湯
Seafood Miso Soup

古屋鶏白湯 $88
名古屋雞白湯
Nagoya Chicken Soup

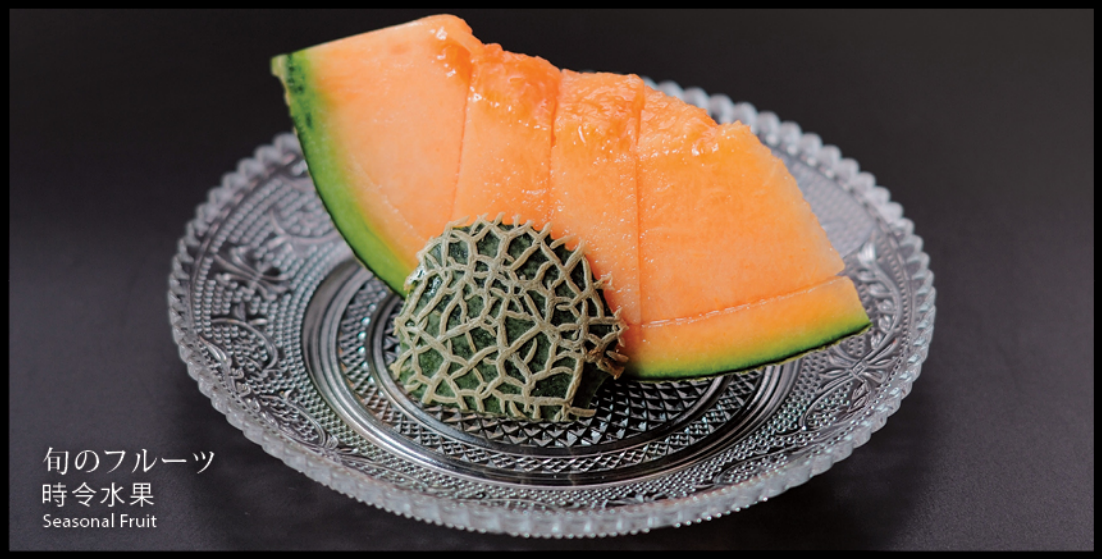




蛤の味噌汁 $68
大蜆味噌湯
Clam Miso Soup

味噌汁 $42
味噌湯
Miso Soup

デザート DESSERT 甜品











旬のフルーツ 時令水果 Seasonal Fruit	時價 Market Price
クリームブリュレ 法式焦糖布甸 Crème brûlée	$78
あずきもち焼き 燒年糕配紅豆（2件） Japanese Rice Cake with Sweet Red Bean (2 pcs)	$62
宇治抹茶北海道牛乳プリン 宇治抹茶北海道牛乳布甸 Uji Matcha Hokkaido Milk Pudding	$62
ゆずシャーベット とはちみつミカン 柚子雪葩佐蜜糖柑肉 Yuzu Sherbet with Tangerine & Honey	$58
抹茶アイスクリーム ワッフル 綠茶雪糕紅豆茸夾餅 Matcha Ice-cream with Red Bean Paste and Waffle	$52
黒ごまアイスクリーム ワッフル 芝麻雪糕夾餅 Sesame Ice-cream with Waffle	$52
煎茶アイスクリーム カラメル・ワッフル 焙茶雪糕焦糖脆夾餅 Tea Ice-cream with Crispy Caramel Waffle	$52
バニラアイスクリーム 雲呢拿雪糕 Vanilla ice cream	$48



20260724ATLCW16293F