

桜田シェフおすすめ鉄板焼セット2人前

桜田廚師長推介鐵板燒二人套餐

Sakurada Chef's Recommended Teppanyaki Set for Two Persons

HK\$

Regular /
Go Royal

Gold Members

活アワビ、エビ、飛驒A5和牛セット (二人前)

活鮑魚、海老、飛驒A5和牛套餐 (2位用)

Live Abalone, Live Lobster and Hida A5 Wagyu Beef Set (for Two Persons)

4,388

/ 3,500

季節野菜サラダ、刺身盛り合わせ (3種)、活アワビ (1匹)、活伊勢エビ (1匹)、
飛驒A5和牛うす (4枚) / あつ焼 (140g)、野菜いため、みそ汁、
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、デザート

季節野菜沙律、刺身三點、原隻活鮑魚 (1隻)、原隻活龍蝦 (1隻)、

飛驒A5和牛薄焼 (4片)或厚焼 (120克)、炒野菜、味噌湯、

煙肉櫻花蝦炒飯或野菜炒手打烏冬、甜品

Seasonal Vegetable Salad, 3-Kind of Sashimi, Live Abalone (1 piece), Live Lobster (1 piece),

Hida A5 Wagyu Beef Slices (4 pieces) or Steak (140g), Mixed Vegetables, Miso Soup,

Bacon and Sakura Shrimp Fried Rice or Fried Handmade Udon with Vegetables, Dessert

厳選された赤ワイン、白ワイン、またはソフトドリンク (2杯) が含まれます

另配指定葡萄紅酒或白酒或汽水 (2杯)

Includes selected red wine, white wine, or soft drinks (2 glasses)

***上記メニューをご注文いただくと、日本酒ボトルを10%割引にてお楽しみいただけます

***凡惠顧鐵板燒套餐，樽裝清酒可享有9折優惠

***Enjoy 10% discount on Japanese bottled sake upon patronage of the above menu

另加一服務費(以原價計算)

All prices are subject to 10% service charge (based on the original price)

不能與其他優惠同時使用

Cannot be used in conjunction with other privileges

如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員

Please advise our staff of any food allergies

鐵板燒コース

鐵板燒套餐

Teppanyaki Set

HK\$

Regular /
Go Royal
Gold Members

活ボストンロブスター、飛驒A5和牛セット(二人前)

活波士頓龍蝦、飛驒A5和牛套餐(2位用)

Live Boston Lobster and Hida A5 Wagyu Beef Set (for Two Persons)

2,888

/ 2,350

季節野菜サラダ、活ボストンロブスター (2匹)、フオアグラ (2枚)、
飛驒A5和牛うす (4枚) / あつ焼 (140g)、野菜いため、みそ汁、
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、デザート

季節野菜沙律、活波士頓龍蝦 (2隻)、鴨肝 (2件)、
飛驒A5和牛薄焼 (4片) 或厚焼 (140克)、炒野菜、味噌湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或野菜炒手打烏冬、甜品

Seasonal Vegetable Salad, Live Boston Lobster (2 pieces), Duck Foie Gras (2 pieces),
Hida A5 Wagyu Beef Slices (4 pieces) or Steak (140g), Mixed Vegetables, Miso Soup,
Bacon and Sakura Shrimp Fried Rice or Fried Handmade Udon with Vegetables, Dessert

鮑魚、鹿児島A3和牛セット(二人前)

鮑魚、鹿児島日本A3和牛套餐(2位用)

Live Abalone and Kagoshima A3 Wagyu Beef Set (for Two Persons)

2,488

/ 2,020

季節野菜サラダ、活アワビ (1匹)、蛤酒蒸し (8個)、
鹿児島A3和牛肉うす (4枚) / あつ焼 (140g)、野菜いため、みそ汁、
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、デザート

季節野菜沙律、原隻活鮑魚 (1隻)、清酒煮蜆 (8隻)、
鹿児島A3和牛肉薄焼 (4片) 或厚焼 (140克)、炒野菜、味噌湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或野菜炒手打烏冬、甜品

Seasonal Vegetable Salad, Live Abalone (1 piece), Stewed Hard Clams with Japanese Sake (8 pieces),
Kagoshima A3 Wagyu Beef Slices (4 pieces) or Steak (140g), Mixed Vegetables, Miso Soup,
Bacon and Sakura Shrimp Fried Rice or Fried Handmade Udon with Vegetables, Dessert

***上記メニューをご注文いただくと、日本酒ボトルを10%割引にてお楽しみいただけます

***凡惠顧鐵板燒套餐，樽裝清酒可享有9折優惠

***Enjoy 10% discount on Japanese bottled sake upon patronage of the above menu

另加一服務費(以原價計算)

All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

不能與其他優惠同時使用

Cannot be used in conjunction with other privileges

如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員

Please advise our staff of any food allergies

鐵板燒コース

鐵板燒套餐

T Teppanyaki Set

HK\$

Regular /
Go Royal Gold
Members

海老、米國S.R.F.牛セット (二人前)

海老、美國S.R.F.牛肉套餐 (2位用)

Live Lobster and U.S. S.R.F. Beef Set (for Two Persons)

2,288

/ 1,860

季節野菜サラダ、活伊勢エビ (1匹)、ホタテ貝 (3枚)、
米國S.R.F.牛セット (6枚) / あつ焼 (140g)、野菜いため、みそ汁、
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、デザート

季節野菜沙律、原隻活龍蝦(1隻)、帶子(3隻)、
美國S.R.F.牛肉薄焼(6片)或厚焼(140克)、炒野菜、味噌湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或野菜炒手打烏冬、甜品

Seasonal Vegetable Salad, Live Lobster (1 piece), Scallop (3 pieces),
U.S. S.R.F. Beef Slices (6 pieces) or Steak (140g), Mixed Vegetables, Miso Soup,
Bacon and Sakura Shrimp Fried Rice or Fried Handmade Udon with Vegetables, Dessert

海鮮セット (一人前)

海鮮套餐 (1位用)

Seafood Set (for One Person)

888

/ 720

季節野菜サラダ、北海道トラバガニ足 (140g) (HK\$150追加して、活ボストンロブスター1匹)、
アワビ (1匹)、広島産カキ、野菜いため、みそ汁、
ベーコン桜エビ焼めし又は野菜焼手打うどん、デザート

季節野菜沙律、北海道鱈場蟹脚 (140克) (可加 HK\$150 轉活波士頓龍蝦1隻)、
孔雀鮑魚 (1隻)、廣島壕、炒野菜、味噌湯、
煙肉櫻花蝦炒飯或野菜炒手打烏冬、甜品

Seasonal Vegetable Salad, Hokkaido Taraba Crab Leg (140g) (Add HK\$150 to upgrade to a whole live Boston lobster)
South African Abalone (1 piece), Hiroshima Oysters, Mixed Vegetables, Miso Soup,
Bacon and Sakura Shrimp Fried Rice or Fried Handmade Udon with Vegetables, Dessert

***上記メニューをご注文いただくと、日本酒ボトルを10%割引にてお楽しみいただけます

***凡惠顧鐵板燒套餐，樽裝清酒可享有9折優惠

***Enjoy 10% discount on Japanese bottled sake upon patronage of the above menu

另加一服務費(以原價計算)

All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

不能與其他優惠同時使用

Cannot be used in conjunction with other privileges

如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員

Please advise our staff of any food allergies

鉄板焼肉り

鐵板燒肉類

Teppanyaki Meat

	HK\$
日本飛驒和牛厚焼 (100g) 日本飛驒和牛厚焼 (100克) Japanese Hida Wagyu Beef Steak (100g)	950
日本A5和牛厚焼 (100g) 日本A5和牛厚焼 (100克) Japanese A5 Wagyu Beef Steak (100g)	850
日本A3和牛厚焼 (100g) 日本A3和牛厚焼 (100克) Japanese A3 Wagyu Beef Steak (100g)	600
日本A3和牛うす焼 (6枚) 日本A3和牛薄焼 (6片) Japanese A3 Wagyu Beef Slices (6 pieces)	988
プレミアム・アメリカンS.R.F. ビーフ 厚切りステーキ (100g) 特級美國S.R.F.牛肉厚焼 (100克) U.S. S.R.F. Beef Steak (100g)	488
プレミアム・アメリカンSRF ビーフ 薄切りグリル (3枚) 特級美國S.R.F.牛肉薄焼 (3片) U.S. S.R.F. Beef Slices (3 pieces)	398
羊ラム焼 (2枚) 羊鞍 (2件) Lamb Chop (2 pieces)	338
豚肉うす焼 (8枚) 猪肉薄焼 (8片) Pork Slices (8 pieces)	318
鳥肉 (日本産) 日本鶏肉 Japanese Chicken	268
フォアグラ (2枚) 鴨肝 (2件) Duck Foie Gras (2 pieces)	168

另加一服務費(以原價計算) All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

如閣下對任何食物過敏, 請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

鉄板焼魚介類

鐵板燒海鮮

T Teppanyaki Seafood

HK\$

活伊勢エビ

龍蝦

Lobster

時價

Seasonal Price

活アワビ

鮑魚

Abalone

時價

Seasonal Price

ボストンロブスター

波士頓龍蝦

Boston Lobster

480

銀だら鍋煮

銀鱈魚鍋煮

Stewed Silver Cod

328

銀だら (1枚)

銀鱈魚 (1件)

Silver Cod (1 piece)

298

広島カキ (6コ)

日本廣島蠔 (6隻)

Japanese Hiroshima Oyster (6 pieces)

268

鮭 (2枚)

三文魚 (2件)

Salmon (2 pieces)

258

蛤酒蒸し

清酒煮蜆

Stewed Hard Clam with Japanese Sake

228

車海老 (1コ)

大蝦 (1隻)

King Prawn (1 piece)

198

ホタテ (2コ)

帶子 (2隻)

Scallop (2 pieces)

168

另加一服務費(以原價計算) All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

如閣下對任何食物過敏, 請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

鉄板焼野菜、焼めし、焼うどん

鐵板燒野菜、炒飯及烏冬

T Teppanyaki Vegetables, Rice and Udon

	HK\$
櫻田焼めし	
櫻田炒飯 (黑松露和牛肉櫻花蝦炒飯)	318
Sakurada Fried Rice (Wagyu Beef & Sakura Shrimp Fried Rice with Truffle Miso)	
うに焼めし	
海膽炒飯	298
Sea Urchin Fried Rice	
焼きめし (牛肉又はベーコン)	
炒飯 (任選其中一款：和牛肉或煙肉)	238
Fried Rice (Choice of Wagyu Beef or Bacon)	
焼きうどん(鳥肉 / 豚肉又は+ HK\$50和牛)	
炒烏冬(任選其中一款：雞肉/豚肉或+ HK\$50日本和牛)	238
Fried Udon (Choice of Chicken or Pork or + HK\$50 for Japanese Wagyu Beef)	
野菜焼きめし / 焼きうどん	
野菜炒飯 / 炒烏冬	208
Mixed Vegetables Fried Rice / Fried Udon	
かぼちゃ	
日本南瓜	188
Japanese Pumpkin	
さつま芋	
日本蕃薯	188
Japanese Sweet Potato	
きのこ炒め	
炒野菌	188
Mixed Mushrooms	
野菜炒め	
炒野菜	168
Mixed Vegetables	
とうふ	
豆腐	168
Bean Curd	

另加一服務費(以原價計算) All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

如閣下對任何食物過敏, 請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

前菜/サラダ

前菜 / 沙律

Appetizers and Salads

	HK\$
かに子サラダ 蟹籽沙律 Crab Roe Salad	168
新香盛合せ 雜錦醃菜 Assorted Pickles	158
鮭腹身塩焼き 鹽燒三文魚腩 Salt-Grilled Salmon Belly	158
ふぐ味醃干 味淋魚干 Grilled Dried Pufferfish	148
焼きタラ棒 燒鱈魚干 Grilled Dried Cod Sheet	148
揚げ餃子 炸餃子 Deep-fried Dumplings	148
だし巻 日式煎蛋件 Pan-fried Egg Roll	148
枝豆 毛豆 Boiled Soybeans	138
茶わん蒸し 蒸蛋 Egg Custard	128

另加一服務費(以原價計算) All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

如閣下對任何食物過敏, 請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

刺身

魚生類

Sashimi

	HK\$
桜の刺身盛合せ (10種類, 各3枚) 櫻之雜錦魚生拼盤 (10種, 各3片) Sakurada Assorted Sashimi (10 types of sashimi, 3 pieces of each)	1,180
刺身盛合せ (6種類, 各2枚) 雜錦魚生拼盤 (6種, 各2片) Assorted Sashimi (6 types of sashimi, 2 pieces of each)	680
日本和牛肉刺身 (15枚) 日本和牛肉刺身 (15片) Japanese Wagyu Beef Sashimi (15 pieces)	680
日本うに (1客) 日本海膽 (1份) Japanese Sea Urchin (1 portion)	780
大とろ (3枚) 大吞拿魚腩 (3片) O-Toro (3 pieces)	480
中とろ (3枚) 中吞拿魚腩 (3片) Chu-Toro (3 pieces)	380
まぐろ (3枚) 吞拿魚背 (3片) Akami (3 pieces)	240
はまち (3枚) 油甘魚 (3片) Yellowtail (3 pieces)	180
牡丹エビ (1枚) 牡丹蝦 (1隻) Botan Shrimp (1 piece)	140
甘エビ (3枚) 甜蝦 (3隻) Sweet Shrimp (3 pieces)	135
鮭 (3枚) 三文魚 (3片) Salmon (3 pieces)	130
帆立貝 (1枚) 帶子 (1隻) Scallop (1 piece)	130

另加一服務費(以原價計算) All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

如閣下對任何食物過敏, 請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

寿司、炙り寿司

寿司、火炙寿司

Sushi and Seared Sushi

HK\$

季節寿司盛合せ (12貫, 卷物1本)

季節雜錦寿司拼盤 (12件, 卷物1本)

Seasonal Assorted Sushi (12 pieces of sushi & 1 piece of sushi roll)

980

寿司盛合せ (8貫, 卷物1本)

雜錦寿司拼盤 (8件, 卷物1本)

Deluxe Assorted Sushi (8 pieces of sushi & 1 piece of sushi roll)

680

日本うに (1コ)

日本海膽 (1件)

Japanese Sea Urchin (1 piece)

280

大とろ (1コ)

大吞拿魚腩 (1件)

O-Toro (1 piece)



170

中とろ (1コ)

中吞拿魚腩 (1件)

Chu-Toro (1 piece)



150

牡丹エビ (1コ)

牡丹蝦 (1件)

Botan Shrimp (1 piece)

150

帆立貝 (1コ)

帶子 (1件)

Scallop (1 piece)



140

和牛 (1コ)

和牛 (一件)

Wagyu Beef (1 piece)



120

まぐろ (1コ)

吞拿魚背 (1件)

Akami (1 piece)



90

甘エビ (1コ)

甜蝦 (1件)

Sweet Shrimp (1 piece)

90

いくら (1コ)

三文魚籽 (1件)

Salmon Roe (1 piece)

90

平目翅 (1コ)

左口魚翅 (1件)

Flounder Fin (1 piece)



80

 *炙り寿司にできます

*可選做火炙寿司

* Optional Seared Sushi

另加一服務費(以原價計算) All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

如閣下對任何食物過敏, 請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

	HK\$
鰻 (1コ) 鰻魚 (1件) Eel (1 piece)	70
はまち (1コ) 油甘魚 (1件)  Yellowtail (1 piece)	70
鮭 (1コ) 三文魚 (1件)  Salmon (1 piece)	60
たこ (1コ) 八爪魚 (1件) Octopus (1 piece)	60
かに子 (1コ) 蟹籽 (1件) Crab Roe (1 piece)	60
 *炙り寿司にできます *可選做火炙壽司 * Optional Seared Sushi	

卷物、特式卷物

卷物、御卷物

Sushi Rolls

	手卷 Hand Roll	卷 Roll
日本うに巻 日本海膽卷 Japanese Sea Urchin Roll	300	380
ねぎとろ巻 葱吞拿魚腩卷 Tuna Belly with Spring Onion Roll	200	280
重がに巻 炸軟殼蟹牛油果卷 Soft Shell Crab with Avocado Roll	120	260
鉄火巻 吞拿魚背卷 Lean Tuna Roll	120	220
スパイシーツナロール 辣吞拿魚卷 Spicy Tuna Roll	110	250
カリフォルニア反巻 加州反卷 Inside-Out California Roll	100	220
鰻巻 鰻魚卷 Eel Roll	100	160
鮭巻 三文魚卷 Salmon Roll	90	150
三色ロール 三色小卷 (雞蛋, 青瓜, 蟹柳) Mixed Rolls (Egg, Cucumber, Crab Sticks)		180

另加一服務費(以原價計算) All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

如閣下對任何食物過敏, 請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

炉端焼

爐端燒

Robatayaki

	HK\$
飯かぶと塩焼 鹽焼油甘魚頭 Grilled Yellowtail Head with Salt	408
鮭かぶと塩焼 鹽焼三文魚頭 Grilled Salmon Head with Salt	308
銀だら西京焼 (1枚) 銀鱈魚西京焼 (1件) Grilled Cod Fish with Soybean Paste (1 piece)	298
鰻かば焼 蒲焼鰻魚 Grilled Eel	298
さば塩焼 鹽焼鯖魚 Grilled Mackerel with Salt	188
手羽塩焼(日本産) (3本) 鹽焼日本雞翼 (3隻) Grilled Japanese Chicken Wings with Salt (3 pieces)	168
焼なす 焼茄子 Grilled Eggplant with Dried Bonito	138
牛タン塩焼 (1串) 鹽焼牛舌 (1串) Grilled Ox Tongue with Salt (1 stick)	98
やきとり(日本産) (1串) 焼京蔥日本雞肉 (1串) Japanese Chicken and Leek Skewer with Teriyaki Sauce (1 stick)	88
なんこつ塩焼 (1串) 鹽焼雞軟骨 (1串) Grilled Chicken Cartilage with Salt (1 stick)	58

另加一服務費(以原價計算) All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

如閣下對任何食物過敏, 請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

フライ天婦羅/炸物

天婦羅

Tempura and Deep-fried Dishes

HK\$

海老天婦羅盛り合わせ (海老3本、野菜5本) HK\$50で海老追加できます
雜錦炸蝦天婦羅 (蝦3隻, 野菜5件) 另加每隻炸蝦天婦羅 HK\$50
Assorted Tempura (Prawns 3 pieces, Vegetables 5 pieces) + HK\$50 for extra Prawn Tempura

288

広島カキフライ (6コ)
吉列廣島炸蠔 (6隻)
Hiroshima Oyster Cutlet (6 pieces)

268

鳥の唐揚げ (日本産)
炸日本雞件
Deep-fried Japanese Chicken

208

野菜天婦羅盛り合わせ (野菜8本)
雜錦野菜天婦羅 (8件)
Assorted Vegetables Tempura (8 pieces)

208

さつま芋天婦羅 (日本産)
日本蕃薯天婦羅
Japanese Yam Tempura

188

南瓜天婦羅 (日本産)
日本南瓜天婦羅
Japanese Pumpkin Tempura

188

土佐豆腐
木魚絲炸豆腐
Deep-fried Bean Curd

168

御碗

湯類

Soup

鯛汁
鯛魚湯
Snapper Soup

108

味噌汁
味噌湯
Miso Soup

48

另加一服務費(以原價計算) All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

如閣下對任何食物過敏, 請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

うどん、そば

麵類

Noodles

	HK\$
牛肉稻庭うどん/手打うどん 牛肉稻庭烏冬/手打烏冬 Beef Inaniwa Udon / Handmade Udon in Soup	228
野菜稻庭うどん/手打うどん 野菜稻庭烏冬/手打烏冬 Vegetables Inaniwa Udon / Handmade Udon in Soup	178
稻庭うどん/手打うどん 清湯稻庭烏冬/手打烏冬 Plain Inaniwa Udon / Handmade Udon in Soup	158
冷稻庭うどん/手打うどん 冷稻庭烏冬/手打烏冬 Chilled Inaniwa Udon / Handmade Udon	158
鯛汁ベースに替え 轉鯛魚湯底 Change to Snapper Soup Base	+50

雜炊、ご飯

粥飯類

Congee and Rice

ボストンロブスター丸ごと入りお粥 (二人前) 原隻波士頓龍蝦粥 (2位用) Whole Boston Lobster Congee (for Two Persons)	558
野菜雜炊 雜菜粥 Mixed Vegetables Congee	188
白ご飯 白飯 Stamed Rice	38

鍋物コース

鍋物類套餐(二人前)

Hot Pot (for 2 persons)

しゃぶしゃぶ (日本和牛肉(6枚)、野菜、うどん) 清湯火鍋 (日本和牛肉(6片)、雜菜及烏冬) Shabu-Shabu (Japanese Wagyu Beef (6 pieces), Vegetables and Udon)	1,588
すきやき (日本和牛肉(6枚)、野菜、御飯) 汁煮火鍋 (日本和牛肉(6片)、雜菜及白飯) Sukiyaki (Japanese Wagyu Beef (6 pieces), Vegetables and Rice)	1,588

另加一服務費(以原價計算) All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

如閣下對任何食物過敏, 請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies

デザート

甜品類

Dessert

	HK\$
日本くだもの 日本果物 Fresh Japanese Fruit	128
シャーベット 日本水果雪葩 Japanese Fruit Sherbet	98
アイスクリーム 日本雪糕 Japanese Ice-cream	68
小豆クーキ (2枚) 紅豆餅(2件) Red Bean Cake (2 nieces)	88

開瓶費
Corkage Fee

餐酒 Table wines (每支 Per Bottle) 淨價HK\$300 net
烈酒 Spirits (每支 Per Bottle) 淨價HK\$500 net

切餅費
Cake-cutting Fee

1-3磅 1-3 pound(s) (每個 Per Cake) 淨價HK\$200 net
4磅或以上 4 pounds or above (每個 Per Cake) 淨價HK\$500 net

另加一服務費(以原價計算) All prices are subject to 10% service charge (based on the original prices)

如閣下對任何食物過敏, 請告知我們的服務員 Please advise our staff of any food allergies