

酒肴

Snack

佐酒小食

ふぐの味醂干し

\$140

Grilled Dried Puffer Fish

焼雞泡魚味醂乾

枝豆

\$80

Green Soy Bean

枝豆

漬物盛り合わせ

\$160

Assorted Pickles Platter

香菜拼盤

白蝦唐揚げ

\$150

Deep Fried White Shrimp

炸白蝦

鶏軟骨唐揚げ

\$90

Deep Fried Chicken Soft Bone

脆炸雞軟骨

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

酒肴

Snack

佐酒小食

さつま芋フライ Deep Fried Sweet Potato 炸蕃薯條	\$90
イカ塩辛 Salted Squid Guts 鹽辛魷魚漬	\$150
焼きカラスミ Grilled Karasumi 燒烏魚子片	\$180
鱈の焼干し Grilled Dried Cod Fish 燒銀雪魚乾片	\$120
イワシの焼干し Grilled Dried Sardines 燒沙甸魚乾片	\$130

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

田舎家特選懐石

\$800

Inakaya Special Kaiseki Course

田舎家特選懐石料理

先付、お造り、スープ、焼物、天婦羅、サラダ、鉄板焼、チャーハン、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Sashimi, Seasonal Soup, Grilled Dish, Tempura, Salad, Teppanyaki, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、刺身、季節湯、焼物、天婦羅、沙律、鐵板燒、鐵板炒飯、香菜、麵豉湯及甜品

ベジタリアン懐石

\$600

Vegetarian Kaiseki Course

素菜懐石料理

先付、向付、吸物椀、野菜鮓、煮物、野菜天婦羅、鉄板焼、氷見うどん、甘味

Appetizer, Fresh Vegetables, Soup, Vegetable Sushi, Simmered Dish, Vegetable Tempura, Teppanyaki, Himi Udon Noodles and Dessert

前菜、新鮮野菜、湯、野菜壽司、煮物、野菜天婦羅、鐵板燒、冰見烏冬及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

料理長のお奨めの定食

\$1100

Chef's Recommended Lunch Course

田舎家壽司長精選午餐

昼おつまみ小皿 3品、サラダ、刺身 4点、一品料理(一つ)、握り 6貫、
のり巻 1本、香の物、スープ、デザート

3 Kinds of Assorted Appetizer, Salad, 4 Kinds of Sashimi, Main Course ,
6 Pieces of Nigiri Sushi, 1 Piece of Seaweed Roll, Pickles, Seasonal Soup and Dessert

前菜 3 款、沙律、刺身 4 款、和食一款、手握壽司 6 件、卷物 1 款、香菜、
季節湯及甜品

特製ちらし丼定食

\$640

Special Sashimi on Sushi Rice Course

特製雜錦刺身飯定食

先付、サラダ、茶碗蒸し、特製ちらし丼、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Special Sashimi on Sushi Rice, Pickles,
Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、特製雜錦刺身壽司飯、香菜、麵豉湯及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

お造り御膳

\$650

Sashimi Course

刺身套餐

先付、サラダ、茶碗蒸し、お造り、御飯、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Assorted Sashimi, Rice, Pickles,

Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、刺身、白飯、香菜、麵豉湯及甜品

鮨御膳

\$620

Sushi Course

壽司套餐

先付、サラダ、茶碗蒸し、鮨盛り合わせ、野菜天麩羅、ミニスープうどん、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Assorted Sushi, Vegetable Tempura,

Udon Noodles in Soup (Mini) and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、雜錦壽司、野菜天婦羅、迷你湯烏冬及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

四色丼定食 \$720

Deluxe Sashimi on Sushi Rice Course

四色刺身飯定食

先付、サラダ、茶碗蒸し、四色丼(葱トロ、ウニ、イクラ、帆立貝)、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Sushi Rice Bowl (Minced Tuna with Green Onion, Sea Urchin, Salmon Roe, Scallop), Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、四色丼(香蔥吞拿魚, 海膽, 三文魚籽, 帆立貝)、香菜、麵豉湯及甜品

炙り丼定食 \$600

Seared Sashimi on Sushi Rice Course

火炙刺身飯定食

先付、サラダ、茶碗蒸し、炙り丼、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Seared Assorted Sashimi on Sushi Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、火炙刺身飯、香菜、麵豉湯及甜品

ばらちらし丼定食 \$480

Chopped Shashimi on Sushi Rice Course

角切刺身飯

先付、サラダ、茶碗蒸し、ばらちらし丼、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Chopped Shashimi on Sushi Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、角切刺身飯、香菜、麵豉湯及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

活鮑と米国牛セット

\$820

Abalone and U.S. Beef Course

活鮑魚及美國牛肉套餐

サラダ、茶碗蒸し、お造り、アヒルのレバー、活鮑、牛肉厚焼、焼野菜、焼飯、
香の物、味噌汁、甘味

Salad, Steamed Egg Custard, Sashimi, Duck Liver, Fresh Abalone, Beef Steak, Stir Fried
Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、茶碗蒸蛋、刺身、鴨肝、活鮑魚、牛肉厚燒、鐵板炒野菜、鐵板炒飯、香菜、
麵豉湯及甜品

活伊勢海老と米国牛セット

\$970

Lobster and U.S. Beef Course

活龍蝦及美國牛肉套餐

サラダ、茶碗蒸し、お造り、活伊勢海老、牛肉厚焼、焼野菜、焼飯、
香の物、味噌汁、甘味

Salad, Steamed Egg Custard, Sashimi, Fresh Lobster, Beef Steak,
Stir Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、茶碗蒸蛋、刺身、活龍蝦、牛肉厚燒、鐵板炒野菜、鐵板炒飯、香菜、
麵豉湯及甜品

牛肉鐵板燒コースがプラス\$300にて豪州産和牛、\$500にて日本産和牛に変更することができます

Additional \$300 for Australian Wagyu beef and \$500 for Japanese Wagyu Beef for Beef Teppanyaki Course

牛肉鐵板燒套餐可另加\$300轉澳洲和牛，或加\$500轉日本和牛

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

海の幸セット

\$700

Seafood Teppanyaki Course

海鮮鐵板燒套餐

サラダ、茶碗蒸し、お造り、旬の海鮮3種類、焼野菜、焼飯、香の物、味噌汁、甘味

Salad, Steamed Egg Custard, Sashimi, Seasonal Seafood 3 Types, Stir Fried Vegetables, Fried Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、茶碗蒸蛋、刺身、季節海鮮3款、鐵板炒野菜、鐵板炒飯、香菜、麵豉湯及甜品

焼魚御膳

\$600

Grilled Fish Course

焼魚套餐

先付、茶碗蒸し、焼魚、御飯、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Steamed Egg Custard, Grilled Fish, Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、茶碗蒸蛋、焼魚、白飯、香菜、麵豉湯及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

天麩羅御膳

\$700

Tempura Course

天婦羅套餐

先付、お造り、茶碗蒸し、天麩羅、御飯、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Sashimi, Steamed Egg Custard, Tempura, Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、刺身、茶碗蒸蛋、天婦羅、白飯、香菜、麵豉湯及甜品

豚とんかつ御膳

\$500

Deep Fried Pork Chop Course

日式炸豬扒套餐

先付、サラダ、茶碗蒸し、豚とんかつ、御飯、香の物、味噌汁、甘味

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Deep Fried Pork, Rice, Pickles, Miso Soup and Dessert

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、日式炸豬扒、白飯、香菜、麵豉湯及甜品

アメリカ産のビーフに変更+\$100, オーストラリア産和牛に変更+\$300, 日本和牛に変更+\$600

Change to U.S Prime Beef +\$100, Australian Wagyu+\$300, Japanese Wagyu +\$600

轉美國牛肉+\$100, 澳洲和牛+\$300, 日本和牛+\$600

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

ランチ御膳 LUNCH COURSE 午市套餐

特選和牛肉丼定食

Prime Wagyu Beef on Rice Course

特選和牛飯定食

\$700

サラダ、前菜、茶碗蒸し、特選和牛肉丼、香の物、味噌汁、甘味

Salad, Appetizer, Steamed Egg Custard, Prime Wagyu Beef on Rice,
Pickles, Miso Soup and Dessert

沙律、前菜、茶碗蒸蛋、特選和牛飯、香菜、麵豉湯及甜品

鰻丼定食

Grilled Eel on Rice Course

焼鰻魚飯定食

\$700

サラダ、前菜、茶碗蒸し、鰻丼、香の物、味噌汁、甘味

Salad, Appetizer, Steamed Egg Custard, Grilled Eel on Rice, Pickles, Miso Soup and
Dessert

沙律、前菜、茶碗蒸蛋、焼鰻魚飯、香菜、麵豉湯及甜品

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

Drinks

Coffee **\$58**

Coffee/ Decaffeinated/ Espresso/ Cappuccino/ Cafe Latte/ Mocha/ Double Espresso

Tea **\$48**

Earl Gray Tea/ English Breakfast Tea/ Jasmine Tea

Iced Tea/Coffee **\$58**

Classic Lemon/ Iced Coffee

Fresh Juice **\$68**

Orange/ Grapefruit/ Mango

Chilled Juice **\$58**

Pineapple/ Apple/ Tomato Juice

Natural Mineral Water

Aqua Energy (750ML) **\$80**

Aqua Energy (1.5L) **\$98**

Sparkling **\$98**

San Pellegrino (750ML)

別途10%のサービス料を頂戴いたします

Prices are subject to 10% service charge

另加一服務費

水菓子と甘味 **FRUIT AND DESSERT** 鮮果及甜品

日本産 メロン Japanese Honeydew Melon 日本蜜瓜	\$220
季節の果物盛合せ Seasonal Fruit Platter 季節鮮果拼盤	\$280
アイスクリーム(小豆・黒胡麻・抹茶・海塩) Ice-cream (Red Bean/ Black Sesame/ Green Tea/ Sea Salt/ Yuzu) 雪糕(紅豆/ 黑芝麻/ 抹茶/ 海鹽/ 柚子)	\$80
丸ごとパイナップルのシャーベット Whole Pineapple Sorbet 原個菠蘿雪葩	\$140
丸ごと白桃のシャーベット Whole White Peach Sorbet 原個白桃雪葩	\$140

別途10%のサービス料を頂戴いたします
Prices are subject to 10% service charge
另加一服務費