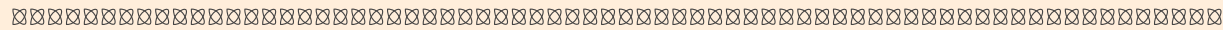


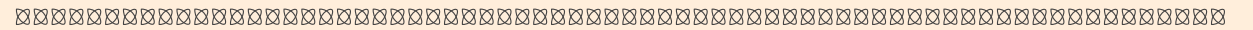
他の類 其他



追加野菜 追加野菜	追加野菜 その他	阿波すだち鶏もも肉4枚 阿波酢橘鶏腿肉4片	四元豚バラ肉2枚・肩ローススライス4枚 北海道四元豚五花豚肉2片與肩胛肉4片	オーストラリア特上牛タンスライス3枚 澳洲和牛牛舌芯3枚	香川オリーブ牛 香川橄欖牛	京都姫牛 京都姫牛	すき焼き追加肉類
アメリカマト 静岡 AMELA 蕃茄	その他				サーロイン 西冷	サーロイン 西冷	
\$18	\$78	\$78	\$158	\$138	\$168	\$158	\$148

岩牡蠣 岩螺	デザート 甜品	和牛フオアグラ 壽喜焼和牛鵝肝卷	すき焼き和牛ウニ巻き 壽喜焼和牛海膽卷	和牛たたき 炙烤和牛	旬の刺身 時令刺身	漬物盛合せ 時令漬物	一品料理
\$148	\$198	\$368	\$288	\$268	\$268	\$128	

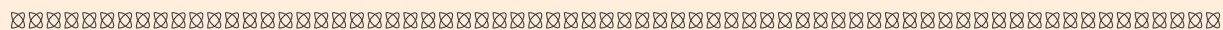
ランチ セット 午市套餐



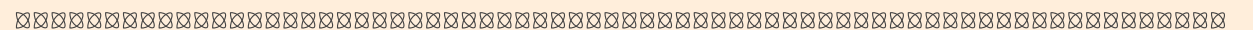
すき焼きセット 午市壽喜焼套餐	特選和牛すき焼きセット (計2枚) 特選和牛壽喜焼套餐(和牛2款)	和牛A4壽喜焼套餐(鹿児島和牛) 和牛A4壽喜焼套餐(鹿児島和牛)	四元豚すき焼きセット 北海道四元豚壽喜焼套餐	阿波すだち鶏すき焼きセット 阿波酢橘鶏壽喜焼套餐
\$290	\$480	\$290	\$380	\$290

ランチセット 午市定食	和牛たたきの玉手箱 炙烤和牛玉手箱	自家製鶏白湯しゃぶしゃぶ A4和牛と北海道四元豚 自家製鶏白湯鍋 A4和牛拼北海道四元豚	牛タンの赤ワイン煮込み 洋風紅酒牛舌	すき焼き和牛うどん 雲朵和牛壽喜焼烏冬
\$190	\$188	\$168	\$138	\$138

おまかせセット 午市廚師發辦	前菜5品 前菜5款	旬の刺身 時令刺身	本日の一品料理 本日一品料理	蒸し物 蒸物	特選和牛すき焼き(計2枚) 特選和牛壽喜焼(和牛2款)	日本野菜 日本野菜	昆布飯・玉子とじご飯 究極蛋蓋飯	デザート 甜品
\$880								



10%サービス料を頂きます 另收加一服務費



10%サービス料を頂きます 另收加一服務費

ランチ セット Lunch Set

すき焼きセット Lunch Sukiyaki Set

特選和牛すき焼きセット
(計2枚)
Wagyu beef sukiyaki set (2 slices)
\$480

和牛A4すき焼きセット
(鹿児島和牛)
A4 wagyu beef sukiyaki set
(Kagoshima wagyu)
\$290

四元豚すき焼きセット
Yongen pork sukiyaki set
\$380

阿波すだち鶏すき焼きセット
Awa-sudachi chicken sukiyaki set
\$290

* 前菜、茶碗蒸し、ご飯、野菜、味噌汁、漬物、デザートが付きます。
* Appetizers, steamed egg, steamed rice, assorted vegetable, miso soup, pickled vegetable and dessert.

ランチセット Lunch Set

和牛たたきの玉手箱
Wagyu Tataki Pandora's box
\$190
* 〆飯、味噌汁、漬物、デザートが付きます。
* Rice, miso soup, pickled vegetable and dessert.

自家製鶏白湯しゃぶしゃぶ
A4和牛と北海道四元豚
Homemade Chicken Broth Hotpot
A4 Wagyu and Yongen Hokkaido Pork
\$188

* 前菜、茶碗蒸し、ご飯、デザートが付きます。
* Appetizer, steamed egg custard, rice and dessert.

牛タンの赤ワイン煮込み
Beef Tongue Braise
\$168

* サラダ、〆飯、味噌汁、デザートが付きます。
* Salad, Rice, miso soup and dessert.

すき焼き和牛うどん
Sukiyaki Beef Ragout Udon with Pluffy Egg
\$138

* 味噌汁、サラダ、デザートが付きます。
* Miso soup, salad and dessert.

おまかせセット Omakase Set

前菜5品
Appetizer (5 kinds)

旬の刺身
Seasonal sashimi

本日の一品料理
Daily chef's recommendation

蒸し物
Steamed dish

特選和牛すき焼き(計2枚)
Wagyu beef sukiyaki (2 slices)

日本野菜
Japanese vegetables

昆布飯・玉子とじ飯
Konbu steamed rice with simmered egg

デザート
Dessert

2日前までのご予約下さい
Please make a reservation at least 2 days in advance

\$880

他の類 Others

すき焼き追加肉類 Additional Meat Choices

京都姫牛
Ribeye \$148

Kyoto Himegyu
サーロイン
Sirloin \$158

香川オリーブ牛
Ribeye \$158

Kagawa Olive-gyu
サーロイン
Sirloin \$168

オーストラリア特上牛タンスライス3枚
Australian premium wagyu beef tongue (3 slices)
\$138

四元豚バラ肉2枚・肩ローススライス4枚
Hokkaido Yongenton pork belly (2 piece)
and pork shoulder loin (4 slices)
\$158

阿波すだち鶏もも肉4枚
Awa-sudachi chicken thigh (4 slices)
\$78

追加野菜
Additional vegetable
\$18

その他
Others

一品 A La Carte

漬物盛合せ
Pickles \$128

旬の刺身
Seasonal sashimi \$268

和牛たたき
Wagyu tataki \$268

すき焼き和牛ウニ巻き
Sukiyaki wagyu & uni roll \$288

和牛フォアグラ
Sukiyaki wagyu & foie gras roll \$368

岩牡蠣
Fresh rock oyster \$148

デザート Dessert

ブランドメロン(コニヤックV・S・O・P)
Japanese Melon with Martell VSOP Cognac
\$198

10%サービス料を頂きます All price are subject to 10% service charge

10%サービス料を頂きます All price are subject to 10% service charge