



醬芥 \$25 / 位 茗茶 \$12 / 位

多謝加一服務費

必食推介 最新產品 素食 時令食品
小心燙咀 大加大 例牌 1人1鍋套餐湯底



牛類	
韓國河東郡1++西冷	新 \$888
日本至尊A5和牛	大 \$898
日本至尊A5和牛	例 \$468
日本極上A4和牛	大 \$728
日本極上A4和牛	例 \$388
特級味濃手切牛邊位	大 \$488
特級味濃手切牛邊位	例 \$268
雪花手切牛頸脊	大 \$438
雪花手切牛頸脊	例 \$228
雪花手切肥牛	大 \$368
雪花手切肥牛	例 \$188
澳洲金牌M6西冷和牛	\$468
澳洲霜降和牛腩	\$288
美國頂級牛肋骨肉	\$318
加拿大高級雪花肥牛	大 \$288
加拿大高級雪花肥牛	例 \$168
加拿大高級雪花牛肉粒	\$288
荷蘭極嫩牛仔肉	\$238
雪花金錢腱	\$168
雪花牛腩	\$138
新鮮滑牛筋	\$108
鹹牛腩粒	\$118
黑牛柏葉 / 白牛柏葉	\$98 / \$88
豬、羊類	
熊本黑豚梅肉片	新 \$248
西班牙黑毛豬	例 \$238
日本黑豚肉	例 \$238
本地黑毛豬梅肉片	新 \$238
本地黑毛豬腩肉片	新 \$238
紐西蘭羊鞍片	新 \$188
內蒙特選肥羊片	\$168
爽甜豬頸肉	\$98
鮮豬潤	\$58
芝士腸	\$58
午餐肉 (生/煎)	\$48

雞、鴨類	
日本走地雞腩肉	例 \$138
手打鮮雞滑	\$118
陳年花雕雞件	\$88
醉雞中翼	例 \$68
法國煙鴨胸	\$68
餃子類(十粒)	
特式餃子拼盤	\$108
蝦膠釀油炸鬼(生/熟)	例 \$118
黑松露和牛餃	例 \$118
北京填鴨餃	新 \$118
蝦米醬豬肉什菜餃 (八隻)	例 \$98
鹹牛腩芝士餃	例 \$98
白菜鮮蝦豬肉餃	時 \$88
雜菌洋蔥餃	例 \$88
素菜餃	例 \$88
燕皮馬蹄豬肉餃	例 \$88
上海韮菜豬肉餃	\$88
韓式泡菜餃	例 \$88
鮮蝦雲吞	\$88
鮮魚皮餃	\$88



特色丸子(十粒)、其他		
特式丸子三式拼盤	例 \$118	
手打丸子四式拼盤	例 \$118	
水菓丸子三式拼盤	例 \$98	
彩虹七色墨魚丸(七粒)	\$98	
紅燈籠椒墨魚丸	可 單 選 或 多 拼	
南瓜墨魚丸		
黃燈籠椒墨魚丸		
菠菜墨魚丸		
青蔥墨魚丸		
紅菜頭墨魚丸	可 單 選 或 多 拼	
紫心蕃薯墨魚丸		
手打鮮蝦滑		\$128
手打鮮墨魚滑		\$128
手打新鮮蝦丸		例 \$128
香濃芝士釀鮮牛丸	例 \$98	
和牛油牛丸	例 \$98	
手打鮮鮫魚滑	\$98	
手打鮮墨魚丸	\$98	
車厘茄墨魚丸	例 \$98	
黑蒜釀豚肉丸	新 \$88	
芒果釀豬肉丸	例 \$88	
木瓜釀牛肉丸	例 \$88	
梅菜豬肉丸	例 \$88	
咸蛋豬肉丸	例 \$88	
手打雞肉鴨蛋丸	例 \$98	
潮州魚片頭	\$88	
福州魚蛋(原味/辣味)	\$88	

潮州魚蛋	\$88
手打鮮豬肉丸	\$88
手打鮮牛肉丸	\$88
鮮肉貢丸	\$78
手打魚腐	\$78
日本蟹柳	\$68
炸魚皮	\$68
菇菌類	
雜錦菇菌拼盤	例 \$128
日本金菇	\$48
鮑魚菇	\$48
雞脾菇	\$48
靈芝菇	\$48
鮮冬菇	\$48
秀珍菇	\$48
草菇	\$48
蛋類	
美國雞蛋	\$9
皮蛋(半隻)	\$9
醬芥類	
蝦米辣椒醬	\$25



粉麵類	
五式麵拼盤(4人用)	例 \$138
手打墨魚麵	例 \$128
稻庭烏冬	例 \$78
日本綠茶麵	\$58
日本蕎麥麵	\$58
日本素麵	\$58
天使麵	\$58
伊麵	\$58
生麵	\$58
日本魔芋絲	\$48
出前一丁	\$28
粉絲	\$28
河粉	\$28
粉皮	\$38
米粉	\$28
米線	\$38
豆腐類	
豆腐製品拼盤(4人用)	例 \$128
日本絹豆腐	例 \$58
脆炸腐皮卷	例 \$68
鮮腐皮	\$68
冰豆腐	\$38
炸枝竹	\$38
生根	\$48
素雞	\$38
潮州五香豆腐	\$38
山水豆腐	\$38
豆卜	\$28
千層腐皮	例 \$68

蔬菜類	
時令蔬菜拼盤	例 \$138
野生竹筍	\$98
皇帝菜	\$88
時令莧菜	時 \$68
時令通菜	時 \$78
油麥菜	\$68
唐生菜	\$68
娃娃菜	\$68
白菜仔	\$68
津白	\$68
水耕春菊	\$88
水耕羅馬生菜	\$88
炸芋頭	\$68
蓮藕片	\$68
蘿蔔	例 \$58
粟米	\$58
冬瓜	\$58
南瓜	\$68
新鮮淮山片	新 \$68
木耳	\$58
雲耳	\$58



水耕菜在香港室內垂直農場以水耕技術種植，絕無農藥、無基因改造，收割即食。



免費餐前小食

現凡填妥以下資料，即可免費享用餐前小食，更可不定時收取美味廚最新推廣優惠及資訊。

姓名：_____

手提電話：_____

聯絡電郵：_____

每檯可享免費餐前小食一份，必須同時惠顧火鍋，加一服務費以原價計

餐前小食		
脆炸黑松露豆腐 (8件)		\$98
脆炸蝦丸		\$78
鹵水牛腩		\$68
椒鹽九肚魚		\$58
蔥花爽脆海蜆		\$58
椒鹽鮮魷		\$58
黃金豆腐粒		\$48
手拍青瓜		\$48

自家火鍋湯底		單併	雙併	三併	一人鍋
韓式豆腐泡菜湯		\$238			\$98
田園蔬菜龍蝦湯		\$288			
鹹菜胡椒豬肚湯		\$168			\$78
川椒火辣花螺湯		\$238			\$98
疏乎厘蟹皇蕃茄忌廉湯		\$238			\$98
冬蔭功Cappuccino		\$188			\$98
英式紅酒牛尾湯		\$168			\$78
潮州海蜆湯		\$168			\$78
四川麻辣豆腐湯		\$168			\$78
馬來沙嗲湯		\$158			\$68
日式麵豉豆腐魔芋湯		\$148			\$68
蓮子瑤柱雲腿冬瓜湯		\$98			\$58
蘋果粟米雪耳塘排湯		\$98			\$58
芫茜皮蛋湯		\$98			\$58
甘荀粟米馬蹄西芹湯		\$98			\$58

冰花生猛海鮮拼盤		
本地龍蝦，美國珍寶桶蠔，游水海魚，基圍蝦，生猛海蜆，頂角羔蟹，生猛大蓮鮑魚仔，游水墨魚，美國空運響螺，新鮮生猛帶子		特大 \$2,388
珍珠龍蝦，游水海魚，基圍蝦，生猛海蜆，頂角羔蟹，生猛大蓮鮑魚仔，新鮮生猛帶子，美國空運響螺，游水墨魚		中 \$1,288
生猛海蜆，頂角羔蟹，生猛大蓮鮑魚仔，新鮮原隻帶子，美國空運響螺，游水海墨魚，游水海魚，基圍蝦		細 \$688

海鮮類		
日本松葉蟹腳 (4隻)		\$188
新鮮鱸片		\$168
橄欖油浸澳洲帶子		\$138
珊瑚蚌		\$168
桂花蚌		\$148
澳洲帶子		\$138
美國響螺		\$138
新鮮大魚頭		\$98
橄欖油浸基圍蝦		\$148
脆肉鯪魚片		\$98
脆肉鯪魚腩片		\$98
花枝片		\$88
本地海蜆		\$88
北海道珍寶帆立貝(每隻)		\$58
美國珍寶桶蠔(每隻)		\$58
新鮮魚標		\$58
日本廣島蠔(每隻)		\$28
花膠筒(每隻)		\$38

一人一鍋套餐 晚市\$288

供應時間為九時後 (以入座計算) 不適用於貴賓房

- ★ 四款特色湯底
- +
- 新鮮火鍋配料 (豬/牛/雞/海鮮)
- +
- 鮮嫩蔬菜及粉麵
- +
- 多種惹味醬料



宵夜超級優

供應時間為九時後 (以入座計算) 不適用於貴賓房

1. 所有啤酒及汽水 買一送一
2. 精選火鍋湯底 半價
3. 所有生猛海鮮 七折 (只限每天海鮮紙之海鮮)
4. 所有牛肉 買一送一 (韓牛及日本和牛除外)



任飲 紅白酒、香檳及清酒 \$118/位 (2小時)

- 香檳 : Louis Perdrier Brut
- 白酒 : Maison Roche de Bellene 2014 Bourgogne, Chardonnay Vieilles Vignes
- 紅酒 : Maison Roche de Bellene 2014 Bourgogne, Pinot Noir Vieilles Vignes
- 清酒 : 黃櫻辛口, 京都

每晚6時後供應
多謝加一服務費
貴賓廳房不適用

檯號：_____

人數：_____

職員：_____

營業時間：午市 12:00 - 15:00
晚市 18:00 - 23:30

訂座電話：2866 8305

Please ask staff for English version.