

「匠」鐵板燒晚餐  
PREMIUM TEPPANYAKI DINNER

買一送一優惠  
BUY-1-GET-1-FREE

- 01 摘み3点 3 KINDS OF APPETIZER  
SEA BREAM NANBANZUKE,  
IBERICO HAM WITH BAGUETTE,  
ASPARAGUS WITH CAVIAR  
前菜3款  
鮭魚南蠻漬、西班牙火腿伴法包、蘆筍伴魚子醬
- 02 鯛と干し貝柱のスープ SEA BREAM & DRIED SCALLOP SOUP  
鯛魚乾貝濃湯
- 03 タラバガニ KING CRAB WITH CRAB MISO  
カニ味噌添え 鱈場蟹伴蟹味噌
- 04 トロの海苔焼き CRISPY TORO WITH SEAWEED CRUST  
脆煎吞拿魚腩
- 05 南アフリカ産 SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE WITH  
活き鮑とつぶ貝 ABALONE LIVER SAUCE & RICE CRACKERS  
南非活鮑魚伴鮑魚肝醬及脆米餅
- 06 車海老と海老ソース PRAWN WITH RAMEN  
ラーメン IN HOMEMADE PRAWN SAUCE  
大蝦拌濃蝦汁拉麵
- 07 口直し PALATE CLEANSER  
雪葩
- 08 日本産和牛薄焼き SLICED JAPANESE WAGYU BEEF  
日本和牛薄燒
- 09 フライドライス WAGYU BEEF FRIED RICE  
和牛炒飯
- 10 野菜 SEASONAL VEGETABLES  
季節蔬菜
- 11 デザート MONAKA WITH BLUEBERRY JAM &  
TOFU ICE CREAM  
藍莓果醬豆腐雪糕最中餅

每位 \$1,880 PER PERSON  
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

ホタテ

SCALLOP  
帆立貝

\$120

刺身3点盛り

3 KINDS OF SASHIMI  
刺身3款

\$180

A5飛驒牛の焼きすき

A5 HIDA WAGYU YAKISUKI  
日本飛驒牛壽喜燒

\$300

另收原價加一服務費・優惠不可與其他推廣、折扣或現金券同時使用  
食材根據市場供應而作出調整・如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡  
如使用優惠，1957 & Co.及亞洲萬里通會員不可於是次惠顧賺取或兌換會員積分/里數

Subject to 10% service charge based on the original price

The offer cannot be used in conjunction with any other offers, discounts or dining vouchers  
Ingredients are subject to availability at Market • If you have any food allergies, please contact our staff  
1957 & Co. and Asia Miles members cannot earn or redeem any points/miles with this offer