

「晴」鐵板燒午餐
DAZZLING TEPPANYAKI LUNCH

買一送一優惠
BUY-1-GET-1-FREE

01 摘自 2 点

2 KINDS OF APPETIZER
CRISPY SAKURA SHRIMP SALAD,
DICED SASHIMI TARTARE WITH
YUZU PONZU SAUCE
Toro, Akami, Shima Aji, Sea Bream

前菜 2 款
唐揚櫻花蝦沙律、
角切魚生他他伴柚子酸汁
吞拿魚腩、赤身吞拿魚、深海池魚、魷魚

02 アワビの磯煮、
加賀ナス付き

COLD BRAISED ABALONE
WITH KAGA EGGPLANT

磯煮凍鮑魚伴加賀茄子

03 フォアグラ、
パイナップルソース添え

FOIE GRAS WITH HOMEMADE
PINEAPPLE SAUCE

鵝肝伴自家製鳳梨果醬

04 オマールブルーと
オマール海老スープ
ラーメン

BLUE LOBSTER WITH RAMEN
IN HOMEMADE LOBSTER SOUP

藍龍蝦伴龍蝦濃湯拉麵

05 日本産和牛の薄焼き

SLICED JAPANESE WAGYU BEEF
日本和牛薄燒

06 和牛フライドライス、
カレーソースと
味噌汁付き

WAGYU FRIED RICE IN CURRY SAUCE
WITH MISO SOUP

咖喱和牛炒飯伴味噌湯

07 旬の野菜

SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜

08 デザート

ICE CREAM
雪糕

每位 \$1,380 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

ホタテ

SCALLOP
帆立貝

\$120 FOR 1 PERSON

A5 飛驒牛 厚切り / 焼きすき

A5 HIDA WAGYU
THICK-CUT / YAKISUKI
日本飛驒牛 厚燒 / 壽喜燒

\$300 FOR 1 PERSON

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

品味饌嗜鐵板燒午餐
GLAMOROUS TEPPANYAKI LUNCH

買一送一優惠
BUY-1-GET-1-FREE

- | | |
|--------------------------------|---|
| 01 摘み | SEASONAL APPETIZER
季節前菜 |
| 02 トマトサラダ | TOMATO SALAD
番茄沙律 |
| 03 茶碗蒸し | STEAMED EGG
茶碗蒸 |
| 04 ハンガリー産
フォアグラ | HUNGARIAN FOIE GRAS
匈牙利鵝肝 |
| 05 南アフリカ産
活き鮑 | SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE
南非活鮑魚 |
| 06 ベトナム産タイガー海老 | VIETNAMESE TIGER PRAWN
越南海虎蝦 |
| 07 オーストラリア産ホタテと
アメリカ産和牛の薄焼き | AUSTRALIAN SCALLOP &
SLICED US WAGYU
澳洲帆立貝及美國和牛薄燒 |
| 08 桜海老とカラスミ
のフライドライス | SAKURA SHRIMP & MULLET ROE
FRIED RICE
櫻花蝦烏魚子炒飯 |
| 09 野菜 | VEGETABLES
蔬菜 |
| 10 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 11 デザート | DESSERT
甜品 |

每位 \$980 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

A5 飛驒牛 薄焼き

A5 HIDA WAGYU
SLICED
日本飛驒牛 薄燒
\$150 FOR 1 PERSON

A5 飛驒牛 厚切り/焼きすき

A5 HIDA WAGYU
THICK-CUT / YAKISUKI
日本飛驒牛 厚燒/壽喜燒
\$300 FOR 1 PERSON

尊尚禮遇 PREMIUM REWARDS

惠顧每滿\$1,000，可獲贈\$500現金券

Enjoy \$500 dining voucher upon every \$1,000 spending

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

「豊」鐵板燒晚餐
DELUXE TEPPANYAKI DINNER

買一送一優惠
BUY-1-GET-1-FREE

- 01 摘み3点 3 KINDS OF APPETIZER
SIMMERED SWEET POTATOES WITH LEMON,
SEA BREAM NANBANZUKE,
IBERICO HAM WITH BAGUETTE
前菜3款
檸檬汁煮番薯、鮫魚南蠻漬、西班牙火腿伴法包
- 02 ホタテ、フォアグラと
黒糖パン SCALLOP & FOIE GRAS
WITH BROWN SUGAR BREAD
帆立貝鵝肝伴黒糖麵包
- 03 南アフリカ産
活き鮑 SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE WITH
ABALONE LIVER SAUCE & RICE CRACKERS
南非活鮑魚伴鮑魚肝醬及脆米餅
- 04 ハタと
きのこのハーブソテー WILD GROUPER WITH
HERBS & ONION SAUTEED MUSHROOMS
海石斑伴香草洋蔥炒雜菌
- 05 車海老と
ジャガイモのパヴェ PRAWN WITH POTATO PAVE IN CREAM
大蝦伴千層忌廉薯餅
- 06 口直し PALATE CLEANSER
雪葩
- 07 アメリカ産
牛肉薄焼き SLICED US PRIME BEEF
特選美國牛肉薄燒
- 08 フライドライス BEEF FRIED RICE
牛肉炒飯
- 09 野菜 SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜
- 10 デザート HOMEMADE WARABI MOCHI
自家製蕨餅

季節美酒推介 SEASONAL WINE SPECIALS

赤ワインと白ワイン RED & WHITE WINE 紅白酒	
FIRST DROP 'MOTHER'S MILK' BAROSSA SHIRAZ 2021	\$88/150ML
FIRST DROP 'REAL TIME' CHARDONNAY 2022	\$88/150ML
日本酒 SAKE 清酒	
黒龍 純米大吟醸 KOKURYU JUNMAI DAIGINJO	\$78/100ML
作 雅乃智 純米大吟醸 中取り ZAKU MIYABI NO TOMO NAKADORI	\$78/100ML

每位 \$1,480 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

「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 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

紅樺

BENIKABA
ランチ LUNCH 午市

01 サラダ SALAD
沙律

02 茶碗蒸し STEAMED EGG
茶碗蒸

03 旬の魚 SEASONAL FISH
季節魚

04 車海老 KURUMA EBI
大蝦

05 ホタテ SCALLOP
帆立貝

06 アメリカ産牛肉 US PRIME BEEF
薄焼き / 厚切り SLICED OR THICK-CUT
特選美國牛肉 薄燒 / 厚燒

07 フライドライス FRIED RICE
炒飯

08 野菜 VEGETABLES
蔬菜

09 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯

10 デザート DESSERT
甜品

A5 飛騨牛 薄焼き

A5 HIDA WAGYU
SLICED
日本飛騨牛 薄燒
\$150

A5 飛騨牛 厚切り / 焼きすき

A5 HIDA WAGYU
THICK-CUT / YAKISUKI
日本飛騨牛 厚燒 / 壽喜燒
\$300

每位 \$498 PER PERSON

另收加一服務費

Subject to 10% service charge

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

If you have any food allergies, please contact our staff

銀朱

GINSHU

ランチ LUNCH 午市

二人前 FOR TWO PERSONS 兩位用

- 01 サラダ SALAD
沙律
- 02 茶碗蒸し STEAMED EGG
茶碗蒸
- 03 活きオマール海老 LIVE LOBSTER
活龍蝦
- 04 南アフリカ産活き鮑 SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE
南非活鮑魚
- 05 旬の魚 SEASONAL FISH
季節魚
- 06 アメリカ産牛肉 US PRIME BEEF
薄焼き / 厚切り SLICED OR THICK-CUT
特選美國牛肉 薄燒 / 厚燒
- 07 フライドライス FRIED RICE
炒飯
- 08 野菜 VEGETABLES
蔬菜
- 09 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯
- 10 デザート DESSERT
甜品

A5 飛驒牛 薄焼き

A5 HIDA WAGYU
SLICED
日本飛驒牛 薄燒
\$150 FOR 1 PERSON

A5 飛驒牛 厚切り / 焼きすき

A5 HIDA WAGYU
THICK-CUT / YAKISUKI
日本飛驒牛 厚燒 / 壽喜燒
\$300 FOR 1 PERSON

兩位用 \$1,288 FOR 2 PERSONS

另收加一服務費

Subject to 10% service charge

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

If you have any food allergies, please contact our staff

膳 脂

ENJI

ディナー DINNER 晚市

- 01 摘み APPETIZER
前菜
- 02 サラダ SALAD
沙律
- 03 刺身3点 3 KINDS OF SASHIMI
刺身3款
- 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
活き鮑 南非活鮑魚
- 06 車海老 KURUMA EBI
大蝦
- 07 口直し PALATE CLEANSER
雪葩
- 08 A5飛騨牛の焼きすき
A5 HIDA BEEF YAKISUKI
A5飛騨牛壽喜燒
- 09 フライドライス FRIED RICE
炒飯
- 10 野菜 VEGETABLES
蔬菜
- 11 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯
- 12 デザート DESSERT
甜品

每位 \$1,388 PER PERSON

加一服務費將以原價計算

Subject to 10% service charge based on the original price

優惠不可與其他推廣、折扣或現金券同時使用

The offer cannot be used in conjunction with any other offers, discounts or dining vouchers

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
1957 & Co. and Asia Miles members cannot earn or redeem any points/miles with this offer

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

If you have any food allergies, please contact our staff

紅 樺

BENIKABA

ディナー DINNER 晚市

- 01 摘み APPETIZER
前菜
- 02 サラダ SALAD
沙律
- 03 刺身3点 3 KINDS OF SASHIMI
刺身3款
- 04 オーストラリア産活き鮑 AUSTRALIAN LIVE ABALONE
澳洲活鮑魚
- 05 トロの海苔焼き CRISPY TORO WITH SEAWEED CRUST
脆煎吞拿魚腩
- 06 タイガー海老 RED TIGER PRAWN
赤虎蝦
- 07 口直し PALATE CLEANSER
雪葩
- 08 オーストラリア産和牛牛タン AUSTRALIAN WAGYU BEEF TONGUE
澳洲和牛舌
- 09 A5飛驒牛 YOUR CHOICE OF A5 HIDA BEEF
(薄焼き/厚切り/ (SLICED/THICK-CUT/YAKISUKI)
焼きすき) 自選A5飛驒牛一款
(薄焼/厚焼/壽喜焼)
- 10 フライドライス FRIED RICE
炒飯
- 11 野菜 VEGETABLES
蔬菜
- 12 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯
- 13 デザート DESSERT
甜品

每位 \$1,888 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

加一服務費將以原價計算
Subject to 10% service charge based on the original price

優惠不可與其他推廣、折扣或現金券同時使用
The offer cannot be used in conjunction with any other offers, discounts or dining vouchers

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
1957 & Co. and Asia Miles members cannot earn or redeem any points/miles with this offer

如閣下對任何食物敏感, 請與餐廳職員聯絡
If you have any food allergies, please contact our staff

緋紅

HIKOU

ディナー DINNER 晚市

- 01 摘み APPETIZER
前菜
- 02 サラダ SALAD
沙律
- 03 刺身3点 3 KINDS OF SASHIMI
刺身3款
- 04 蛤の酒蒸し BRAISED "HAMAGURI" CLAMS WITH SAKE
清酒煮大蜆
- 05 旬の魚 SEASONAL FISH
季節魚
- 06 ホタテ SCALLOP
帆立貝
- 07 活きオマールブルー LIVE BLUE LOBSTER
活藍龍蝦
- 08 口直し PALATE CLEANSER
雪葩
- 09 和牛サンド WAGYU SANDO
和牛三文治
- 10 フライドライス FRIED RICE
炒飯
- 11 野菜 VEGETABLES
蔬菜
- 12 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯
- 13 デザート DESSERT
甜品

每位 \$1,688 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

加一服務費將以原價計算
Subject to 10% service charge based on the original price

優惠不可與其他推廣、折扣或現金券同時使用
The offer cannot be used in conjunction with any other offers, discounts or dining vouchers

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
1957 & Co. and Asia Miles members cannot earn or redeem any points/miles with this offer

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡
If you have any food allergies, please contact our staff

单品メニュー

À LA CARTE 單點項目

岐阜県飛騨牛 (100グラム)
GIFU HIDA WAGYU (100G)

ヒレ (厚切り) \$680
TENDERLOIN (THICK-CUT)
牛柳 (厚焼)

サーロイン (薄切り) \$680
SIRLOIN (SLICED)
西冷 (薄切)

焼きすき \$680
YAKISUKI
壽喜焼

和牛サンド \$680
WAGYU SANDO
和牛三文治

お肉
MEAT

オーストラリア産和牛牛タン \$300
AUSTRALIAN WAGYU BEEF TONGUE
澳洲和牛舌

アメリカ産牛肉 (100グラム) リブローズの薄切り/ヒレの厚切り \$280
US PRIME BEEF (100G)
SLICED RIB-EYE/THICK-CUT TENDERLOIN
特選美國牛 (100克) 薄切肉眼/厚燒牛柳

熊本県火の本豚 (100グラム) 薄切り/厚切り \$480
KUMAMOTO HINOMOTO PORK (100G) SLICED/THICK-CUT
熊本縣火之本豚 (100克) 薄切/厚燒

另收加一服務費

Subject to 10% service charge

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

If you have any food allergies, please contact our staff

单品メニュー

À LA CARTE 單點項目

海の幸 SEAFOOD

オーストラリア産活き鮑 AUSTRALIAN LIVE ABALONE 澳洲活鮑魚	\$25/10G
活きオマールブルー LIVE BLUE LOBSTER 活藍龍蝦	\$18/10G
活きオマール海老 LIVE LOBSTER 活龍蝦	\$15/10G
トロの海苔焼き CRISPY TORO WITH SEAWEED CRUST 脆煎吞拿魚腩	\$390
旬の魚 SEASONAL FISH 季節魚	\$200
車海老 KURUMA EBI 大蝦	\$180 UP
蛤の酒蒸し BRAISED "HAMAGURI" CLAMS WITH SAKE 清酒煮大蜆	\$210
ホタテ SCALLOP 帆立貝	\$150

另收加一服務費
Subject to 10% service charge

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡
If you have any food allergies, please contact our staff