



「甜蜜醉人」鐵板燒晚餐
"SWEET VALENTINE'S" TEPPANYAKI DINNER

- 01 摘み2点 2 KINDS OF APPETIZER
IBERICO HAM WITH HONEYDEW MELON,
CAVIAR & CRAB MEAT TOFU SKIN ROLL
前菜2款
伊比利亞火腿伴蜜瓜、魚子醬蟹肉豆腐卷
- 02 フォアグラ、長崎産
はちみつと黒酢添え PAN-SEARED FOIE GRAS WITH
NAGASAKI HONEY & BLACK VINEGAR
香煎鵝肝伴長崎蜂蜜黑醋
- 03 トロの焼き、
海苔サラダ付き CRISPY TORO WITH SEAWEED SALAD
脆煎吞拿魚腩伴海藻沙律
- 04 雲丹の糖漬けと
北海道産ホタテ CANDIED SEA URCHIN WITH
HOKKAIDO SCALLOP
(SCALLOP UPGRADE TO SOUTH AFRICAN ABALONE
FOR AN ADDITIONAL \$180)
糖漬海膽伴北海道帆立貝
(帆立貝升級至南非鮑魚另加\$180)
- 05 オマールブルーと
海老ソースラーメン BLUE LOBSTER WITH
RAMEN IN HOMEMADE PRAWN SAUCE
藍龍蝦伴濃蝦汁拉麵
- 06 口直し PALATE CLEANSER
雪葩
- 07 A5飛驒牛厚切り A5 HIDA WAGYU THICK-CUT
A5日本飛驒牛厚燒
- 08 桜海老と自家製
ラー油のフライドライス SAKURA SHRIMP FRIED RICE WITH
HOMEMADE SWEET CHILI SAUCE
自家製甜辣椒油櫻花蝦炒飯
- 09 野菜 SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜
- 10 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯
- 11 漬け物 JAPANESE PICKLES
漬物
- 12 デザート WARABI MOCHI IN RED BEAN SOUP,
KUMAMOTO STRAWBERRY,
1957 & CO. HANDMADE CHOCOLATES
紅豆湯蕨餅、熊本土多啤梨、1957 & Co.手工朱古力



每位 \$1,280 PER PERSON

2月14日供應・另收加一服務費・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

Available on 14 February • Subject to 10% service charge

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

一人前鐵板燒午餐

GOURMET TEPPANYAKI LUNCH FOR ONE

- | | |
|---------------------|---|
| 01 摘み | SEASONAL APPETIZER
季節前菜 |
| 02 サラダ | SALAD
沙律 |
| 03 フォアグラ | PAN-SEARED FOIE GRAS
香煎鵝肝 |
| 04 車海老と海老みそ
トースト | TIGER PRAWN WITH
SHRIMP PASTE TOAST
越南虎蝦伴蝦膏多士 |
| 05 アメリカ産
牛肉薄焼き | SLICED US BEEF
美國牛肉薄燒 |
| 06 フライドライス | FRIED RICE
炒飯 |
| 07 野菜 | SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜 |
| 08 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 09 デザート | HOMEMADE WARABI MOCHI
自家製蕨餅 |

每位 \$350 PER PERSON

另收加一服務費·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
1957 & Co. 或亞洲萬里通會員可賺取或兌換會員積分/里數

Subject to 10% service charge. Ingredients are subject to availability at Market
If you have any food allergies, please contact our staff
1957 & Co. or Asia Miles members can earn or redeem any points/miles

二人前鐵板燒午餐

GOURMET TEPPANYAKI LUNCH FOR TWO

- | | |
|-------------------------|--|
| 01 摘み | SEASONAL APPETIZER
季節前菜 |
| 02 サラダ | SALAD
沙律 |
| 03 北海道産銀だら | HOKKAIDO BLACK COD
北海道銀鱈魚 |
| 04 南アフリカ産
活き鮑、肝ソース添え | SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE WITH
ABALONE LIVER SAUCE
南非活鮑魚伴鮑魚肝醬 |
| 05 車海老と海老みそ
トースト | TIGER PRAWN WITH
SHRIMP PASTE TOAST
越南虎蝦伴蝦膏多士 |
| 06 アメリカ産
牛肉薄焼き | SLICED US BEEF
美國牛肉薄燒 |
| 07 フライドライス | FRIED RICE
炒飯 |
| 08 野菜 | SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜 |
| 09 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 10 デザート | HOMEMADE WARABI MOCHI
自家製蕨餅 |

兩位用 \$980 FOR 2 PERSONS

另收加一服務費·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
1957 & Co. 或亞洲萬里通會員可賺取或兌換會員積分/里數

Subject to 10% service charge - Ingredients are subject to availability at Market
If you have any food allergies, please contact our staff
1957 & Co. or Asia Miles members can earn or redeem any points/miles

「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 SEASONAL APPETIZER
季節前菜3款 |
| 02 フォアグラとなすの
チーズ海老 | FOIE GRAS WITH MINCED SHRIMP,
CHEESE & EGGPLANT
鵝肝伴芝士海老真丈茄子 |
| 03 北海道産銀だら、
玉ねぎとポメロサラダ | HOKKAIDO BLACK COD WITH
ONION & POMELO SALAD
北海道銀鱈魚伴玉蔥柚子沙律 |
| 04 オマールブルーと
海老ソースラーメン | BLUE LOBSTER WITH
RAMEN IN HOMEMADE PRAWN SAUCE
藍龍蝦伴濃蝦汁拉麵 |
| 05 口直し | PALATE CLEANSER
雪葩 |
| 06 近江産和牛厚切り | OMI WAGYU BEEF TENDERLOIN
THICK-CUT
近江厚燒和牛柳 |
| 07 フライドライス | FRIED RICE
炒飯 |
| 08 野菜 | SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜 |
| 09 味噌汁 | MISO SOUP
味噌湯 |
| 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 \$1,980 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

南アフリカ産活き鮑

SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE
南非活鮑魚
\$180

刺身3点盛り

3 KINDS OF SASHIMI
刺身3款
\$180

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

- 01 摘み3点 3 KINDS OF SEASONAL APPETIZER
前菜3款
- 02 北海道産ホタテ、
海苔とアサリソース添え HOKKAIDO SCALLOP WITH
SEAWEED & CLAM SAUCE
北海道帆立貝伴海苔蜆肉汁
- 03 南アフリカ産活き鮑、
肝ソース添え SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE WITH
ABALONE LIVER SAUCE
南非活鮑魚伴鮑魚肝醬
- 04 車海老と海老ソース
ラーメン TIGER PRAWN WITH
RAMEN IN HOMEMADE PRAWN SAUCE
越南虎蝦伴濃蝦汁拉麵
- 05 口直し PALATE CLEANSER
雪葩
- 06 アメリカ産牛肉薄焼き SLICED US BEEF
美國牛肉薄燒
- 07 フライドライス FRIED RICE
炒飯
- 08 野菜 SEASONAL VEGETABLES
季節蔬菜
- 09 味噌汁 MISO SOUP
味噌湯
- 10 デザート HOMEMADE WARABI MOCHI
自家製蕨餅

每位 \$880 PER PERSON

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

南アフリカ産活き鮑

SOUTH AFRICAN LIVE ABALONE
南非活鮑魚

\$180

刺身3点盛り

3 KINDS OF SASHIMI
刺身3款

\$180

另收加一服務費・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
1957 & Co. 或亞洲萬里通會員可賺取或兌換會員積分/里數

Subject to 10% service charge • Ingredients are subject to availability at Market
If you have any food allergies, please contact our staff
1957 & Co. or Asia Miles members can earn or redeem any points/miles

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/厚焼牛柳

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/厚焼

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