



水

MIZUMI

鮑魚火鍋

Abalone Shabu Shabu

鮑しゃぶしゃぶ

MOP
288

清脆滑爽 鮮美無比
精心熬製的高湯底，醇厚濃郁，完美烘托出鮑魚的天然鮮香兩者相得益彰，猶如金玉良緣將海洋的饋贈詮釋得淋漓盡致



如有任何食物過敏，請在點餐前告知您的服務員。Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の前にスタッフにお知らせください。

所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to 10% service charge | 10%のサービス料金が別途加算されます

時令蟹京都味噌湯

Seasonal Crab Miso Soup
in Kyoto Style

蟹の京みそ仕立て

MOP
388

推薦

湯中滿載季節的詮釋

甄選肥美螃蟹，融入古都京都秘製味噌精華
熬煮而成一鍋溫潤醇厚的時令蟹京都味噌湯

鮮香
可口

進行慢烤同時保持純淨口感
又藉由選用優質備長炭
完美封存赤鱈魚的天然原汁原味
每一口品嚐都成為美好的享受

炭燒 赤鱈魚

Charcoal Grilled
Crispy Rosy Seabass

赤鱈香煎燒き

MOP
388



酸甜清新相互碰撞

優質備長炭緩緩烘烤

讓鯛魚的每一寸肌理均勻受熱

外表金黃色澤，內裡保持鮮嫩多汁

碳烤的香氣與魚肉的甜美相互滲透



炭燒鯛魚

配乾梅紫蘇粉

Charcoal Grilled Tilefish with
Dried Plum Shiso Powder

甘鯛の梅紫蘇焼き

MOP

388



炭火慢烤 鮮嫩口感

備長炭恆溫炙烤

鰻魚表面形成美妙的焦糖色

內裡卻仍保持鮮嫩滑溜

炭火香氣與鰻魚的自然鮮美相互交融



炭燒鰻魚

配山椒味噌

Charcoal Grilled Unagi River
Eel with Sansho Miso

大鰻 山椒味噌焼き

MOP
488



醇厚煙燻風味，搭配濃郁順滑的蛋黃醬
如詩如畫地演繹了一場海洋與火候的
交響樂，口感層次豐富細膩



煙燻吞拿魚腩 配蛋黃醬油

Smoked Fatty Tuna with
Egg Yolk Soy Sauce
JNC 燻焼き 黃身醬油

MOP
488



欲罷不能

每一勺都是大海的饋贈與人間煙火的融合
為您帶來無法抗拒的舌尖誘惑和沉浸式
的美食體驗

海膽 石鍋飯

Sea Urchin Clay Pot Rice
海胆石鍋飯

MOP
508

請提前24小時訂購
Please order 24 hours in advance
24時間前までにご注文ください

炭焼日本

200g

和牛菲力心

Charcoal Grilled Japanese
Wagyu Chateaubriand

日本産和牛シャトーブリー
アン炭火焼き

MOP
1,688



唐揚白蝦



沙甸魚乾

Grilled Dried Sardines

豊ごぼし

MOP
108

Deep-fried Shiroebi Baby

White Shrimp

白海老の唐揚げ

MOP
108



鹽烤銀杏

Roasted Ginkgo Nuts with Salt

塩煎り銀杏

MOP
108

自家製豆腐

A-la-Minute Homemade Tofu

自家製出来立て豆腐

MOP
78





每一口都飽含陽光的味道
搭配時令鮮蔬健康且口感絕佳
無論四季如何變換
總能帶來輕盈健康的飲食新風尚

泓・番茄牛油果沙律
Mizumi Salad

トマトアボカドのミズミサラダ

MOP
158



季節野菜沙律

Seasonal Mixed Vegetables
Salad

旬野菜のサラダ

MOP
118



生蠔配酸汁

Oyster with Ponzu

牡蠣ポン酢

MOP 138



吞拿魚配「晶鑽」魚子醬
Chopped Tuna with Kristal Caviar
鮪のキャビア和え

MOP 488

自家製煙燻三文魚
Homemade Smoked Salmon
自家製スモークサーモン

MOP 238



慢燉細熬 取其精華

精緻小巧的土瓶承載著

季節的饋贈，蒸騰的熱氣中瀰漫著自然的芬芳

每一滴湯汁都彷彿在訴說著大地的故事



季節 土瓶清湯

Seasonal Teapot Soup

土瓶蒸し

MOP
148



赤味噌湯

Red Miso Soup

赤だし

MOP
78



魷魚

Ika Squid

鳥賊

MOP 38

甜蝦

Amabi Sweet Shrimp

甘海老

MOP 68

金目鯛

Kimmedai Alfonsino

金目鯛

MOP 138



鯛魚

Tai Snapper

真鯛

MOP 38

池魚皇

Shimaji Striped Jack

縞鯨

MOP 58

三文魚

Sake King Salmon

キングサーモン

MOP 38

油甘魚

Hamachi Yellowtail

ハマチ

MOP 48

蛋

Tamago Egg

玉子

MOP 18

左口魚

Hirame Flounder

平目

MOP 48

吞拿魚赤身

Akami Tuna

鮪赤身

MOP 78



松葉蟹蟹肉

Zuwaikani Snow Crab

ズワイ蟹

MOP
108

季節白身魚薄切刺身

Thinly Sliced Seasonal White Fish

旬の白身魚の薄造り

MOP
188

牡丹蝦

Botanebi Botan Prawn

牡丹海老

MOP
108

吞拿魚腩

Toro Fatty Tuna

鮪トロ

MOP
188

帆立貝

Hotate Scallop

帆立

MOP
98

三文魚子

Ikura Salmon Roe

イクラ

MOP
108

海膽

Uni Sea Urchin

雲丹

MOP
228



清甜
爽滑

季節刺身薈萃，八款鮮美輪番上演
遵循自然節律，精選當季最鮮活
最具風味的八種海鮮，質地細膩
口感各異，色彩斑斕如畫卷

MOP
1,388

Chef Selection of Sashimi (8 Kinds)
旬のお造り (八種)

八款
身



所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to 10% service charge | 10%のサービス料金が別途加算されます

帆立貝

MOP 帆立
108
Hotate Scallop



三文魚

MOP キングサーモン
48
Sake King Salmon

池魚皇

MOP 縞鯡
68
Shimajiri Striped Jack

魷魚

MOP 烏賊
48
Ika Squid

左口魚

MOP 平目
58
Hirame Flounder

鯛魚

MOP 真鯛
48
Tai Snapper

油甘魚

MOP ハマチ
58
Hamachi Yellowtail

蛋

MOP 玉子
28
Tamago Egg

吞拿魚腩

Toro Fatty Tuna
鮪-トロ
MOP 198



牡丹蝦

Botanebi Botan Prawn

牡丹海老

MOP 118

海膽

Uni Sea Urchin

雲丹

MOP 238

松葉蟹蟹肉

Zuwaikani Snow Crab

ズワイ蟹

MOP 118

金目鯛

Kimmedai Alfonsino

金目鯛

MOP 148

吞拿魚赤身

Akami Tuna

鮪-赤身

MOP 88

三文魚子

Ikura Salmon Roe

いくら

MOP 118

甜蝦

Amabebi Sweet Shrimp

甘海老

MOP 78

一卷一握 多元風味

邀請您一同沉浸在這一場

海洋與稻米交織的盛宴之中

感受每一口壽司所帶來的無盡魅力與喜悅



壽司拼盤

八款

Chef Selection of
Sushi (8 pieces)
漁盛の合わせ(八貫)
MOP 988



所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to 10% service charge | 10%のサービス料金が別途加算されます



斑節蝦天婦羅卷

斑節蝦 青瓜 紫蘇葉

Kuruma Prawn Tempura Roll
kuruma prawn, cucumber, shiso leaf

車海老てんぷら巻き

車海老、キュウリ、紫蘇

MOP
158



時令蔬菜卷

紅苳蘿蔔 青瓜 生菜 露筍 黃蘿蔔 芝麻

Seasonal Vegetables Roll
red radish, cucumber, lettuce,
asparagus, pickle radish, sesame

季節の野菜巻き野菜巻き

紅心大根、キュウリ、レタス、アスパラガス、沢庵、ゴマ

MOP
98

海鮮卷

吞拿魚 三文魚 油甘魚 魷魚 三文魚子

Seafood Roll

tuna, salmon, yellowtail, squid,
salmon roe

海鮮卷き

鮪、鮭、ハマチ、烏賊、いくら

MOP
308

香蔥吞拿魚腩卷

吞拿魚腩 蔥 芝麻

Chopped Toro Fatty Tuna with Green Onion Roll

fatty tuna, green onion, sesame

ネギトロ巻き

トロ、ネギ、ゴマ

MOP
188



馥郁
鹹香

MOP
1,288



北海道喜知次魚一夜乾
Grilled Semi-dried Hokkaido Kinki Fish
北海道産キンキの一夜干し



朴葉味噌焼(三文魚/日本猪肉)
Hobayaki Miso Grilled
(salmon / Japanese pork)
朴葉焼き(鮭/黒豚)

MOP
388

鹽燒油甘魚鮫
Salt-grilled
Yellowtail Cheek
鱈力マ塩焼き

MOP
288

銀鱈魚西京燒
Grilled Codfish with
Saikyo Miso
銀鱈西京焼き

MOP
288

唐揚豆腐
Deep-fried Tofu with
Tempura Sauce
揚げ出汁豆腐

MOP
128



MOP
988

Japanese Wagyu Sandwich
日本産和牛カツサンド

日本和牛 三文治



所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to 10% service charge | 10%のサービス料金が別途加算されます



MOP
時價
Market Price
時価

活龍蝦(刺身或天婦羅或鐵板燒)
Live Lobster (sashimi / tempura / teppanyaki)
活ロブスター(刺身又は天ぷら又は鉄板焼き)



所有價格須另加10%服務費 | All prices are subject to 10% service charge | 10%のサービス料金が別途加算されます

外酥內嫩 絕美口感

輕盈薄透的面衣包裹下

經過瞬間高溫烹炸，煥發出金黃誘人的色澤，散發出令人垂涎的香氣

的色澤，散發出令人垂涎的香氣



蘆筍

Asparagus

アスパラガス

MOP 68



番薯

Satsumaimo Sweet Potato

やちまごめ

MOP 58

冬菇

Shiitake Mushroom

椎茸

MOP 68

玉米

Tomorokoshi Sweet Corn

アノホコシ

MOP 58

茄子

Nasu Eggplant

茄子

MOP 68

蓮藕

Renkon Lotus Root

蓮根

MOP 58

南瓜

Kabocha Pumpkin

カボチャ

MOP 68



真味

MOP 牡蛎
Oyster
148

MOP 鮑
Awabi Abalone
238

MOP 穴子
Anago Sea Eel (Whole)
208

MOP 車海老
Kuruma Prawn
148

MOP 帆立
Hotate Scallop
98

牛油燒北海道帆立貝配烏魚子
Hokkaido Scallop with Butter Sauce,
Topped with Mullet Roe
北海道産帆立 カラスミ掛け



MOP
288

鮑魚
Abalone

MOP
288

蘆筍
Asparagus
アスパラガス

MOP
208

季節野菜
Grilled Seasonal Japanese
Vegetables
旬の焼き野菜

MOP
88





100g

日本和牛

Japanese Wagyu Beef
日本産和牛

MOP
788



活波士頓龍蝦

Live Boston Lobster
活ボストンロブスター

MOP
688

三文魚配山芋餅

King Salmon with
Yam Cake

MOP
228

サーモンと山芋のおやつ

烤時令魚配燒飯團泡飯
Grilled Seasonal Fish with
Deep-fried Rice Ball in Clear Soup
揚げおにぎり汁茶漬け

MOP
198



日本和牛蒜粒炒飯
Japanese Wagyu Garlic Fried Rice
日本産和牛ガーリックライス

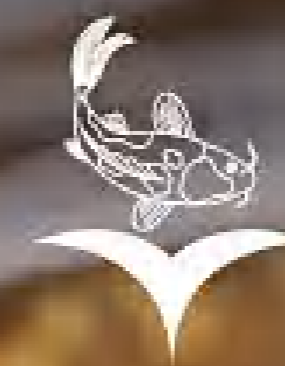
MOP
238



蒲焼鰻魚飯



Grilled Unagi River
Eel on Rice
鰻重
MOP 388



日本和牛飯
Japanese Wagyu Beef on Rice
日本産和牛丼

MOP 388

季節野菜鍋飯
Seasonal Vegetables Rice
旬野菜の炊き込みご飯

MOP 188





雜錦天婦羅讚岐烏冬
或蕎麥麵

Assorted Tempura Sanuki
Udon or Soba
MOP 328
天ぷら讚岐うどん・そば

日本和牛讚岐烏冬
Japanese Wagyu
Beef Sanuki Udon
MOP 288
日本産和牛讚岐うどん



季節野菜讚岐烏冬
Seasonal Vegetables
Sanuki Udon
MOP 188
野菜讚岐うどん



芒果朱古力撻
Mango Chocolate Tart
マンゴーと加加阿スフ
シのタルト

MOP
168

日本芝士蛋糕
Japanese Cheesecake
和風チーズケーキ

MOP
118

京都丸久小山園
烘焙茶雪糕
Kyoto Marukyu Koyamaen
Hojicha Ice Cream
京都丸久小山園ほうじ茶アイス

MOP
88



自家製雪糕
Selection of Homemade
Ice Cream
自家製アイスクリーム

MOP
58

柚子清酒啫喱配日本蜜橘
及柚子雪葩

Yuzu Sake Jelly, Japanese

Mandarin Orange and Yuzu Sorbet

柚子酒ゼリー・柚子シャーベット添え

MOP
118

日本栗子、白玉丸子
配紅豆湯

Japanese Chestnuts, Shiratama and Rice

Milk Foam in Hot Red Bean Soup

泓流おこし(興)

MOP
78

MOP
168



Chestnut Mont Blanc

和栗のモンブラン

栗子 蒙布朗



静岡蜜瓜

Shizuoka Melon
静岡クニランメロン
MOP
168

