

KAKURE



There is so much more than what meets the eye. **Kakure** stands for 'present in form' yet 'absent from sight'. Hiding in plain sight, we offer a departure from reality into a Ginza-style den filled with culinary desires and a truly unique watering hole. Prepare your senses for culinary arts that aim to unleash a new level of dining appreciation in this hideaway. Step into our journey.

前菜

A
P
P
E
T
I
Z
E
R

Appetizer

本日のおまかせ前菜盛り合わせ
是日精選Omakase前菜拼盤
Today's Omakase Appetizer Platter

280

季節野菜のお浸し
日式浸季節野菜與鮮冬菇
Seasonal Vegetables sitting in Dashi

68

岩手県赤崎産オイスター (焼き/ポン酢)
岩手赤崎生蠔(焼/配柑橘醬油)
Iwate Akasaki Oyster (Grilled / with Ponzu Sauce)

90

うざく
鰻魚青瓜酢物
Vinegared Eel & Cucumber

120

北海道産ずわい蟹黄身酢和え
北海道松葉蟹拌蛋黃酢
Hokkaido Snow Crab with Vinegared Egg Yolk

128

ごま豆腐
自家製芝麻豆腐
Homemade Sesame Tofu

88

北海道産あん肝の煮付け
北海道鮫鱈魚肝
Simmered Hokkaido Monfish Liver

160

毛蟹と沖縄産もずく酢
毛蟹與沖繩酢海蘊
Hairy Crab & Okinawa Mozuku Seaweed

350

牡蠣と和牛の袱紗包み
生蠔和牛袱紗卷
Oyster wrapped in Wagyu Beef, Lightly Fried with Uni,
Caviar and Ponzu Jelly

298

ケールのサラダ 温泉玉子と紫蘇ドレッシング
温泉玉子羽衣甘藍沙律配紫蘇松子沙律汁
Onsen Egg & Kale Salad with Shiso Pine Nut Dressing

118

隠 田園サラダ (豆腐/りんご/胡麻ドレッシングから1種選べます)
隠 田園沙律 (豆腐/蘋果/芝麻沙律汁三選一)
KAKURE Garden Salad
(Choice of Tofu/Apple/Sesame Dressing)

128



酒肴

T S U M A M I

Nibbles

蛍烏賊沖漬け

蛍烏賊沖漬け

Marinated Firefly Squid

48

黒枝豆

黒枝豆

Black Edamame

58

花蓮根明太子射込み

蓮藕釀明太子酢漬

Marinated Lotus Root & Cod Roe

68

たたみいわし

沙旬魚干

Tatami Iwashi - Dried Sardine Sheet

78

ふぐの味醂干し

味醂河豚魚干

Dried Blowfish seasoned with Mirin

88

鶏の唐揚げ 柚子タルタルソース添え

日式雞唐揚配柚子他他醬

Deep-fried Chicken with Yuzu Tartar Sauce

88

かぶら千枚漬けとアスパラガス トビコ

大根漬物與蘆筍配飛魚子

Thin-sliced Turnip Pickle &

Asparagus with Flying Fish Roe

88

「豊洲十一屋」おしんこ盛り

「豊州十一屋」漬物拼盤

Assorted "Toyosu Juichiya" Pickles

98

名古屋錦爽鶏の手羽先七味焼き

名古屋錦爽雞雞翅七味燒

Grilled Nagoya Kinso Chicken Wing with Shichimi

108

隠 最中

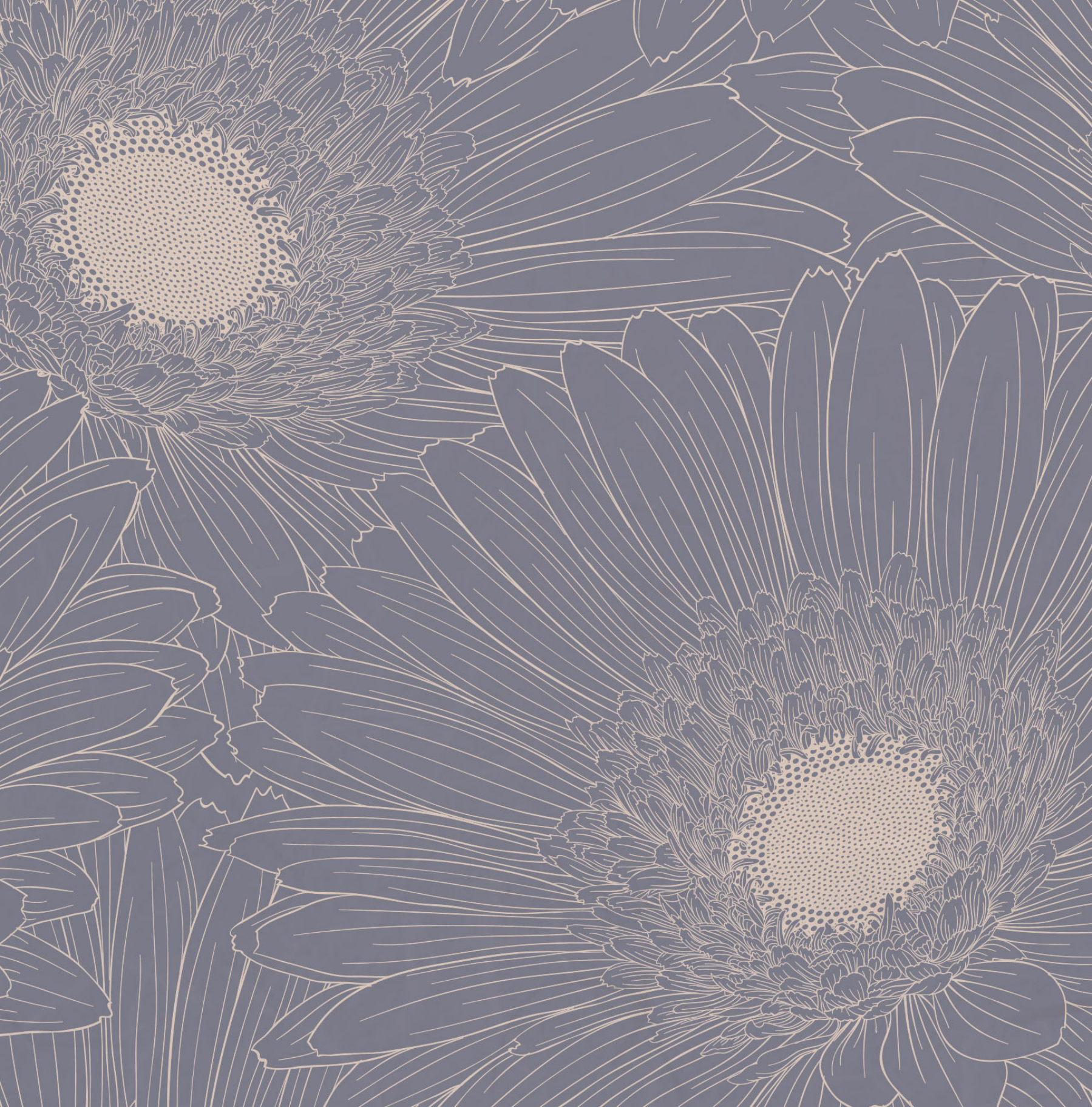
(フォアグラ クリームチーズ 干し柿 いぶりがっこ)

隠 柿乾配鵝肝忌廉芝士

KAKURE's Monaka

(Dried Japanese Persimmon with Foie Gras Cream Cheese)

138



刺身・鮨

S
A
S
H
I
M
I
·
S
U
S
H
I

Sashimi / Sushi

	3種 / 3 Kinds	5種 / 5 Kinds
刺身盛り合わせ	350	550
刺身拼盤 Sashimi Platter		
特選刺身盛り合わせ	420	620
特選刺身拼盤 Deluxe Sashimi Platter		
	8種 / 8 Kinds	12種 / 12 Kinds
江戸前握り鮓	400	600
江戸前手握壽司 Edomae Nigiri Sushi		
特選江戸前握り鮓	450	650
特選江戸前手握壽司 Deluxe Edomae Nigiri Sushi		

	刺身 Sashimi	壽司 Sushi
本鮪赤身	100	60
藍鰭吞拿魚赤身 Bluefin Tuna		
本鮪中とろ	200	110
藍鰭吞拿魚中拖羅 Marbled Bluefin Tuna Belly		
本鮪大とろ	300	160
藍鰭吞拿魚大拖羅 Fatty Bluefin Tuna Belly		
天然真鯛	120	70
天然真鯛 Wild Sea Bream		
地金目鯛	140	80
地金目鯛 Jikinme, Splendid Alfonsino		

	刺身 Sashimi	壽司 Sushi
のどぐろ	160	90
喉黒 Blackthroat Seaperch		
縞鮭	100	60
深海池魚 Striped Jack		
鮭	100	60
池魚 Horse Mackerel		
小肌	90	50
小鱈 Kohada, Gizzard Shad		
鯖	90	50
酢鯖魚 Marinated Mackerel		



Sashimi / Sushi

	刺身 Sashimi	寿司 Sushi		刺身 Sashimi	寿司 Sushi
帆立貝 帆立貝 Scallop	100	60	北寄貝 北寄貝 Surf Clam	160	90
真つづ貝 海螺 Whelk	200	110	赤貝 赤貝 Ark Shell	220	120
本みる貝 象拔蚌 Geoduck Clam	220	120	煮鮑 鮑魚 Abalone	280	150
信州サーモン 信州三文魚 Shinsu Salmon	80	40	いくら 三文魚籽 Salmon Roe	100	60
墨烏賊 墨魚 Cuttlefish	80	40	白海老 白蝦 Glass Shrimp	100	60
牡丹海老 牡丹蝦 Botan Shrimp	240	130	車海老 大蝦 Kuruma Prawn	240	130
甘海老 甜蝦 Sweet Shrimp	90	50	雲丹 海膽 Sea Urchin	200	110
無添加塩水雲丹 無添加鹽水海膽 Natural Sea Urchin in Salt Water	240	130	自家製玉子 自家製玉子燒 Homemade Sweet Egg	60	35
穴子 海鰻 Sea Eel	160	90			
フォアグラ 鵝肝 Foie Gras	---	120			

巻物・井

M A K I ・ K A I S E N D O N B U R I



Hosomaki / Temaki Roll

	細巻 Hosomaki	手巻 Temaki		細巻 Hosomaki	手巻 Temaki
鉄火巻 吞拿魚巻 Tuna Roll	130	90	雲丹巻 海膽巻 Sea Urchin Roll	250	180
中とろ鉄火巻 中吞拿魚腩巻 Marbled Tuna Belly Roll	250	180	かんぴょう巻 干瓢巻 Dried Gourd Shaving Roll	60	40
ねぎとろ巻 香蔥碎吞拿魚腩巻 Minced Tuna Belly & Spring Onion Roll	150	110	かつぱ巻 青瓜巻 Cucumber Roll	60	40
いくら巻 三文魚籽巻 Salmon Roe Roll	150	100	太巻 太巻 Futomaki	180	--

International Roll

	巻物 Roll	手巻 Temaki		巻物 Roll	手巻 Temaki
カリフォルニアロール 加州巻 California Roll	140	98	ドラゴンロール 蝦天婦羅牛油果巻 Dragon Roll	180	120
スパイダーロール 軟殼蟹巻 Spider Roll	150	110	スパイシーツナロール 香辣吞拿魚巻 Spicy Tuna Roll	140	98

Kaisen Donburi

	精選/ Premium	特選上/ Deluxe
ちらし丼 什錦魚生飯 Assorted Sashimi on Sushi Rice	340	500
北海丼 北海魚生飯 Assorted Northern Japan Sashimi on Sushi Rice	350	520
鉄火丼 吞拿魚飯 Tuna on Sushi Rice 320		雲丹いくら丼 海膽三文魚籽飯 Sea Urchin & Salmon Roe on Sushi Rice 500
中とろ鉄火丼 中吞拿魚腩飯 Marbled Tuna Belly on Sushi Rice 500		北海道無添加塩水雲丹丼 北海道無添加鹽水海膽飯 Hokkaido Salt Water Natural Sea Urchin on Sushi Rice 900
ねぎとろ丼 (數量限定) 香蔥碎吞拿魚腩飯 (數量限定) Minced Fatty Tuna Belly & Spring Onion on Sushi Rice (Limited Quantity) 480		



鉄板焼

T E P P A N Y A K I

Seafood

北海道産たらば蟹
北海道活鱈場蟹
Hokkaido Taraba Crab
480/100g

活ロブスター
活龍蝦
Live Lobster
180/100g

日本産蝦夷鮑
日本蝦夷鮑
Japanese Ezo Abalone
438

南アフリカ産鮑
南非鮑魚
South African Abalone
258

車海老
大蝦
Prawn
218

オーストラリア産鮑
澳洲鮑魚
Australian Abalone
208/100g

日本産ミル貝
日本象拔蚌
Japanese Geoduck
628

日本産鰻
日本鰻魚
Japanese Eel
428

北海道産帆立貝
北海道帆立貝
Hokkaido Scallop
238

銀鱈
銀鱈魚
Silver Cod
218

Vegetables

アスパラガス
鮮蘆筍
Asparagus
118

舞茸
舞菇
Maitake Mushroom
88

京都産茄子
京都茄子
Kyoto Eggplant
88

野菜炒め
炒野菜
Fried Mixed Vegetables
88

椎茸
鮮冬菇
Shiitake Mushroom
78

かぼちゃ
南瓜
Pumpkin
78



Beef

Thin Roll

USプライムビーフ薄焼き
特級美國牛肉薄焼
US Prime Beef Roll

368

飛驒牛リブアイ薄焼き
飛驒牛肉眼薄焼
Hida Beef Roll

518

Thick Cut

USプライムビーフテンドーロインステーキ
特級美國牛柳
US Prime Beef Tenderloin

388

飛驒牛テンドーロインステーキ
飛驒牛柳
Hida Beef Tenderloin Steak

568

飛驒牛リブアイステーキ
飛驒牛肉眼厚焼
Hida Beef Ribeye Beef Steak

528

Meat

フォアグラ
法國鴨肝
Foie Gras

218

北海道産黒豚
北海道黒豚西冷
Hokkaido Black Pork Sirloin

218

Rice

雲丹焼飯
海膽炒飯
Sea Urchin Fried Rice

288

ガーリック焼飯
蒜香炒飯
Garlic Fried Rice

88

サイコロステーキ焼飯
一口牛柳粒炒飯
Diced Beef Fried Rice

198



一品料理

A
L
A
C
A
R
T
E

A La Carte

北海道産ずわい蟹おかき衣のクリームコロッケ
北海道松葉蟹肉忌廉脆米薯餅
Hokkaido Snow Crab Meat Cream Rice Cracker Croquette
78

生雲丹乗せ茶碗蒸し
日式海膽蒸蛋
Steamed Egg Custard with Sea Urchin
98

牛タン塩焼き
鹽焼牛舌
Salt-grilled Beef Tongue
120

車海老と野菜 土佐酢ゼリー
大蝦野菜配土佐酢啫喱
Kuruma Prawn & Vegetables topped with Tosazu Jelly
180

治部煮
鹿兒島薩摩赤雞治部煮
Stewed Kagoshima Satsuma Akadori Chicken
210

銀鱈の西京焼き
銀鱈魚西京燒
Grilled Silver Cod with Saikyo Miso Sauce
328

飛騨牛の陶板焼き
飛騨牛陶板燒
Grilled Hida Wagyu on Sizzling Earthen Plate
540

鮑の白扇揚げ 蟹味噌添え
鮑魚白扇揚配蟹味噌
Deep-fried Abalone with Crab Miso Sauce
620

のどぐろの蟹味噌焼き
喉黒魚蟹味噌燒
Grilled Black Throat with Crab Miso Sauce
780

旬の魚の煮つけ
時令鮮魚煮付
Simmered Seasonal Fish
Market Price

旬の焼き魚
時令燒魚
Grilled Seasonal Fish
Market Price





天
心
心

T
E
M
P
U
R
A

Tempura

アスパラガス

蘆筍

Asparagus

58

さつまいも

蕃薯

Sweet Potato

90

茄子

茄子

Eggplant

90

メヒカリ

目光魚

Greeneye Fish

120

帆立と三つ葉のかき揚げ

帆立貝餅

Scallop & Mitsuba Mixed Tempura

130

活け車海老

活大蝦

Live Kuruma Prawn

150

生牡蠣

活生蠔

Live Oyster

160

活け穴子

活穴子

Live Sea Eel

180

生雲丹

生海膽

Fresh Sea Urchin

288

天婦羅盛り合わせ

天婦羅拼盤

Assorted Tempura Platter

580





鍋

H
O
T
P
O
T

Hot Pot

Mizutaki

水炊き
鶏白湯鍋
Chicken Hot Pot

398

Shabu Shabu

USプライムビーフしゃぶしゃぶ
美國特級牛肉涮涮鍋
US Prime Beef Shabu Shabu Hot Pot

498

飛騨牛しゃぶしゃぶ
飛騨和牛涮涮鍋
Hida Wagyu Shabu Shabu Hot Pot

880

水菜、人参、椎茸、長葱、エノキ、豆腐付き
每款皆配 水菜, 蘿蔔, 香菇, 葱, 金針菇, 豆腐
Each comes with mizuna leaves, carrot, shiitake mushroom,
scallion, enoki mushroom, tofu

Sukiyaki

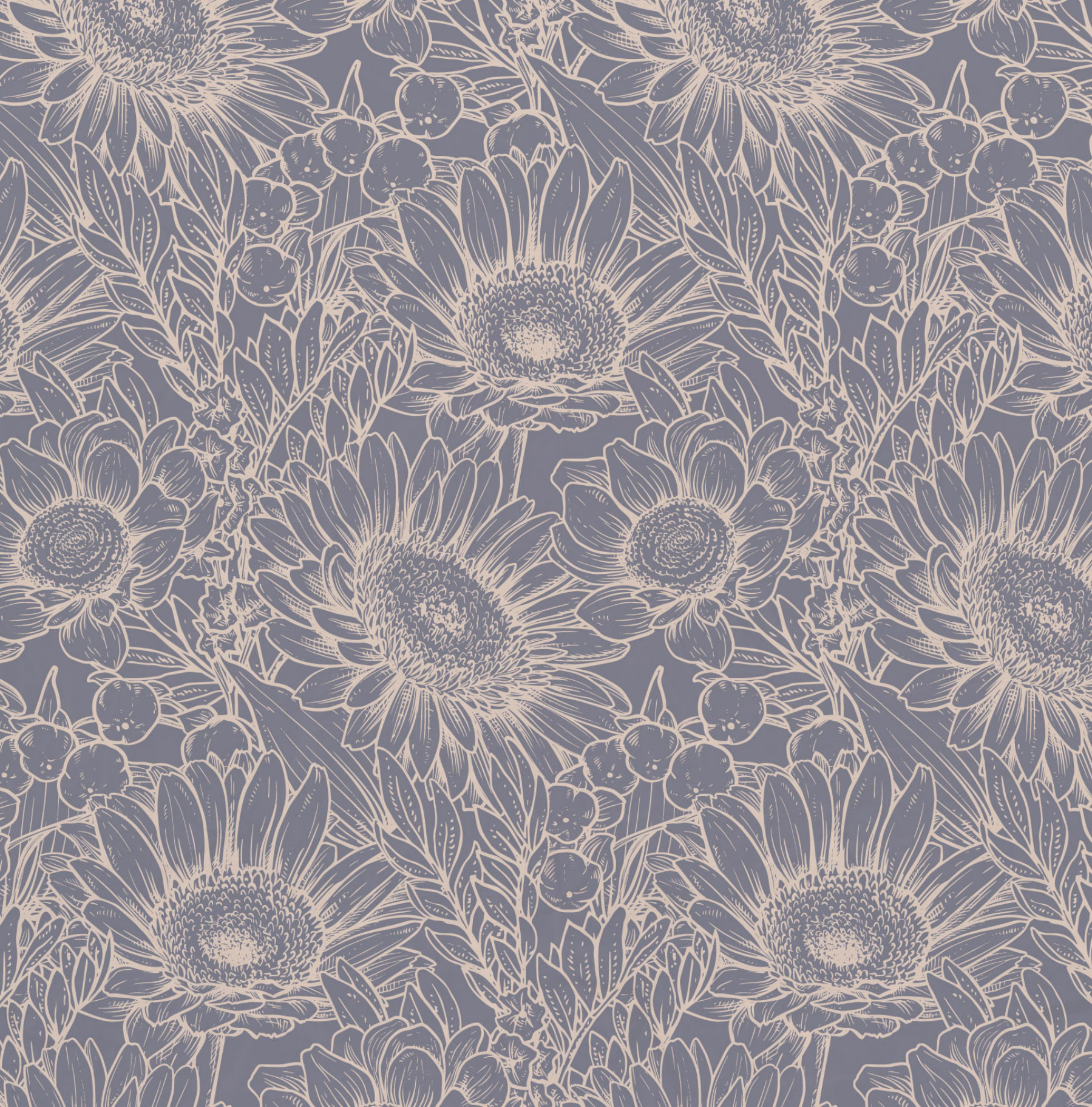
USプライムビーフすき焼き
美國特級牛肉壽喜燒
US Prime Beef Sukiyaki Hot Pot

498

飛騨牛すき焼き
飛騨和牛壽喜燒
Hida Wagyu Sukiyaki Hot Pot

880

白菜、人参、ごぼう、エノキ、水菜、椎茸、豆腐付き
每款皆配 白菜, 蘿蔔, 葱, 羊, 牛蒡, 金針菇, 水菜, 香菇, 豆腐
Each comes with white cabbage, carrot, scallion, burdock,
enoki mushroom, mizauna leaves, shiitake mushroom, tofu



お食華

R I C E · N O O D L E S



Rice & Noodles

北海雑炊 (雲丹、蟹、いくら)

海膽三文魚籽蟹肉北海雑炊
Rice Porridge with Sea Urchin,
Salmon Roe, Crab Meat from Northern Japan

380

ステーキ重 (USプライムビーフ／飛騨和牛)

重箱牛扒飯 (美國特級牛肉／飛騨和牛)
Jubako Grilled Beef Steak on Rice
(US Prime Beef / Hida Wagyu)

230 / 580

天井

什錦天婦羅飯
Deluxe Assorted Tempura on Rice

480

うな重

重箱鰻魚飯
Jubako Grilled Eel on Rice

350

北海道産ずわい蟹の冷製トマトスープそうめん

北海道松葉蟹三文魚籽凍番茄湯素麵
Cold Somen Noodle in Tomato Soup with Hokkaido
Snow Crab Meat & Salmon Roe

168

牛肉稻庭うどん / 牛肉そば (USプライムビーフ／飛騨和牛)

牛肉稻庭烏冬 / 牛肉蕎麥麵 (美國特級牛肉／飛騨和牛)
Beef Inaniwa Udon in Soup / Beef Soba Noodle in Soup
(US Prime Beef / Hida Wagyu)

180 / 428

鯛そば

鯛魚拉麵
Sea Bream Ramen

148



お
碗

S
O
U
P

Soup

青海苔の味噌汁
 青海苔味噌湯
 Miso Soup with Green Seaweed

35

なめこの赤出汁
 滑菇赤味噌湯
 Red Miso Soup with Nameko Mushroom

40

蛤のお吸い物
 清酒大蜆清湯
 Steamed Clam Clear Soup with Sake

78

海鮮土瓶蒸し
 土瓶海鮮湯
 Steamed Seafood Broth in Claypot

98





飲み物

B
E
V
E
R
A
G
E



Beverage

Beer

Suntory Gold Draught	R / 65	L / 85
Sapporo (Lager)		70
Coedo (IPA)		85

Soft Drink

Coke / Coke Light / Sprite		45
Mitsuya (Non-alcoholic Cider)		65
Story Zero		70
Summer Berries / Citrus		
Wilkinson Tonic / Soda		60
Fever-Tree Tonic / Ginger Beer		60
Yamazaki Premium Soda		60

Coffee & Tea

Espresso	S / 35	D / 42
Coffee		35
Iced Coffee		35
Cappuccino / Latte		42
Iced Oolong Tea		35

Wine

House Wine by glass Red / White	98
------------------------------------	----

Sake

House Sake (300ml)	280
--------------------	-----

Juices

Orange / Grapefruit / Pineapple	60
Cranberry / Tomato / Apple	55

Water

	330ml	750ml
O Muse Aristocratic Still / Sparkling	50	80

Corkage: \$300, Cake charge: \$200

サービス料として別途10%頂戴致します 另收加一服務費 10% service charge applies



KAKURE

Lunch A La Carte Menu Chef's Recommendation

Iwate Akasaki Oyster (Grilled / with Ponzu Sauce)

岩手県赤崎産オイスター 焼き/ポン酢
岩手赤崎生蠔(焼/配柑橘醤油)
90/pc

Seasonal Vegetables sitting in Dashi

季節野菜のお浸し
日式浸季節野菜鮮冬菇
68

Vinegared Eel & Cucumber

うざく
鰻魚青瓜酢物
120

Marinated Firefly Squid

蛍烏賊沖漬け
螢光魷魚沖漬
48

Soft-boiled Egg & Kale Salad with Shiso Pine Nut Dressing

ケールのサラダ
温泉玉子と紫蘇ドレッシングで
温泉玉子雨衣甘
藍沙律配紫蘇松子沙律汁
118

Black Edamame

黒枝豆
黒枝豆
58

Dried Blowfish Seasoned with Mirin

ふぐの味醂干し
味醂河豚魚干
88

Assorted "Toyosu Juichiya" Pickles

「豊洲十一屋」おしんこ盛り
「豊洲十一屋」漬物拼盤
98

Deep-fried Chicken with Yuzu Tartar Sauce

鶏の唐揚げ
柚子タルタルソース添え
日式雞唐揚げ柚子其他醬
88

Hokkaido Snow Crab Meat Cream Rice Cracker Croquette

北海道産ずわい蟹
おかき衣のクリームコロッケ
北海道松葉蟹肉忌廉脆米薯餅
78

Pork Belly Skewer

豚バラ串
豚肉串
40

Beef Tongue Skewer

牛タン串
牛舌串
68

Chicken Leg & Leek Skewer

ねぎま串
大蔥雞肉串
40

Steamed Egg Custard with Sea Urchin

生雲丹乗せ茶碗蒸し
日式海膽蒸蛋
98

Sashimi Platter

Sashimi Platter 3 Kinds

刺身3種盛り
刺身拼盤3款
350

Deluxe Sashimi Platter 3 Kinds

特選上刺身三種盛り
特選上刺身拼盤3款
420

Sashimi Platter 5 Kinds

刺身5種盛り
刺身拼盤5款
550

Deluxe Sashimi Platter 5 Kinds

特選上刺身5種盛り
特選上拼盤5款
620

International Roll

California Roll

カリフォルニアロール
加州卷
140

Soft Shell Crab Roll

ソフトシェルクラブロール
軟殼蟹卷
150

Spicy Tuna Roll

スパイシーツナロール
香辣吞拿魚卷
140



KAKURE

Lunch A La Carte Menu Teppanyaki - Seafood

Australian Abalone
オーストラリア産鮑
澳洲鮑魚
\$208/100g

Live Lobster
活ロブスター
鐵板活龍蝦
\$180/100g

Japanese Ezo Abalone
北海道産蝦夷鮑
日本蝦夷鮑
438

Hokkaido Scallop
北海道産帆立貝
北海道帆立貝
238

South African Abalone
南アフリカ産鮑
南非鮑魚
258

Silver Cod
銀鱈
銀鱈魚
218

Teppanyaki - Meat

Hida Wagyu Tenderloin
飛驒牛テンダーロイン
飛驒牛柳
568

Hida Wagyu Ribeye Thin Roll
飛驒牛リブアイ薄焼き
飛驒牛肉眼薄焼
518

Hida Wagyu Ribeye Steak
飛驒牛リブアイステーキ
飛驒牛肉眼厚焼
528

US Prime Beef Tenderloin
USプライムテンダーロイン
美國特級牛柳
388

US Prime Beef Thin Roll
USプライムビーフ薄焼き
美國特級牛肉薄焼
368

Foie Gras
フォアグラ
法國鴨肝
218

Teppanyaki - Vegetables

Assorted Vegetables Platter
野菜盛り合わせ
鐵板野菜拼盤
Asparagus, Pumpkin, Eggplant and Shiitake Mushroom
アスパラガス、かぼちゃ、茄子、椎茸
鮮蘆筍、南瓜、茄子、鮮冬菇
120

Fried Mixed Vegetables
野菜炒め
炒野菜
88

Noodles

Sea Bream Ramen
鯛そば
鯛魚拉麵
148

**Cold Somen Noodle in Tomato Soup
with Hokkaido Snow Crab Meat & Salmon Roe**
北海道産ずわい蟹といくらの冷製
トマトスープそうめん 柚子の香り
柚子風味北海道松葉蟹三文魚籽凍番茄湯素麵
168

**Inaniwa Udon or Soba Noodle
in Soup with US Prime Beef**
USプライムビーフの稲庭うどん又はそば
美國特級牛肉稻庭烏冬或蕎麥麵
180

**Inaniwa Udon or Soba Noodle in Soup
with Hida Wagyu**
飛驒和牛の稲庭うどん又はそば
飛驒和牛稻庭烏冬或蕎麥麵
428



KAKURE

Autumn Menu

Appetizer

前菜 前菜

Today's Omakase Appetizer Platter

本日のおまかせ前菜盛り合わせ 是日精選Omakase前菜拼盤

Sashimi

刺身 刺身

Sashimi Platter 5 kinds

刺身5種盛り合わせ 刺身拼盤

Tempura

天ぷら 天婦羅

Persimmons

柿の天ぷら 柿天婦羅

Grilled Dish

焼物 焼物

Grilled "Miyagi" Oyster with Fresh Seaweed

宮城産真牡蠣の磯部焼き 焼日本宮城真蠔

Teppenyaki

鉄板焼き 鐵板燒

US Prime Beef Thin Roll

USプライムビーフ薄焼き 特級美國牛肉薄燒

Teppanyaki Snow Crab Fried Rice

ずわい蟹焼飯 松葉蟹肉炒飯

Red Miso Soup

赤出汁 赤味噌湯

Dessert

デザート 甜品

Japanese Pear Compote

洋梨のコンポート 香露洋梨

\$980 HKD per person

サービス料金として別途10%頂戴致します 另收加一服務費 10% service charge applies



KAKURE

Set Lunch

Teppanyaki Set

Teppanyaki (Thin Roll) Set

鉄板焼き(牛薄焼き)セット 鐵板薄焼定食

330 (US Prime Beef US プライムテンダーロイン 美國特級牛柳)

530 (Hida Wagyu 飛騨牛 飛騨牛)

Special Teppanyaki (Steak) Set

特選鉄板焼き(牛ステーキ)セット 特選鐵板厚焼定食

360 (US Prime Beef US プライムテンダーロイン 美國特級牛柳)

580 (Hida Wagyu 飛騨牛 飛騨牛)

Deluxe Teppanyaki Seafood Set

特上鉄板焼き(海鮮)セット 特上鐵板焼海鮮定食

Hokkaido Scallop, Prawn, Grilled Silver Cod in Sake Soup

北海道産帆立貝、車海老、銀鱈の酒煮

北海道帆立貝、大蝦、鍋焼清酒銀鱈魚

430

Served with Salad, Steamed Egg Custard, Fried Mixed Vegetables, Steamed Rice, Pickles and Miso Soup
・ サラダ、茶碗蒸し、野菜炒め、ご飯、お新香、味噌汁付 ・ 配沙律、日式蒸蛋、炒野菜、白飯、漬物及味噌湯

Teishoku Set

Grilled Seasonal Fish Set

季節の焼き魚セット 季節焼魚定食

出来上がるまで最低20分かかります
This Lunch Set takes approximately
20 minutes to prepare.
此定食約需20 分鐘準備

320

Grilled Silver Cod with Saikyo Miso Set

銀鱈の西京焼きセット 銀鱈魚西京焼定食

380

Assorted Tempura Set

天婦羅盛り合わせセット 什錦天婦羅定食

320

Served with Salad, Steamed Egg Custard, Steamed Rice, Pickles and Miso Soup
・ サラダ、茶碗蒸し、ご飯、お新香、味噌汁付 ・ 配沙律、日式蒸蛋、白飯、漬物及味噌湯

Vegetarian Set

Vegetarian Set

ベジタリアンセット 素菜定食

Salad, Assorted Vegetable Tempura, Cucumber with Moro-Miso, Dried Gourd Shaving Roll, Simmered Tofu with Mushroom, Hot Soba in Soup
サラダ、野菜天婦羅、もろ味噌きゅうり、かんぴょう巻、豆腐のきのこあんかけ、温蕎麦
沙律、野菜天婦羅、麥粒味噌青瓜、葫蘆瓜卷、椎茸煮豆腐、熱蕎麥麵

280

Donburi Set

Deluxe Assorted Sashimi on Sushi Rice

特選上ちらし丼 特選上什錦魚生飯

480

Deluxe Assorted Sashimi from Northern Japan on Sushi Rice

特選上北海丼 特選上北海魚生飯

490

"Jubako" Grilled Eel on Rice

鰻重 重箱鰻魚飯

310

Deluxe Prawn Tempura on Rice

大海老天丼 炸大蝦天婦羅飯

290

Sea Urchin & Salmon Roe on Sushi Rice

雲丹いくら丼 海膽三文魚籽飯

500

Sea Urchin on Sushi Rice

雲丹丼 海膽飯

720

Hokkaido Natural Sea Urchin on Salt Water on Sushi Rice

北海道無添加塩水雲丹丼

北海道無添加鹽水海膽飯

900

Minced Fatty Tuna Belly & Spring Onion on Sushi Rice

ねぎとろ丼 香蔥碎吞拿魚腩飯

280

Tuna on Sushi Rice

鉄火丼 吞拿魚飯

320

Marbled Tuna Belly on Sushi Rice

中とろ鉄火丼 中吞拿魚腩飯

500

Served with Salad, Steamed Egg Custard and Miso Soup
・ サラダ、茶碗蒸し、味噌汁付 ・ 配沙律、日式蒸蛋、味噌湯

サービス料金として別途10%頂戴致します 另收加一服務費 10% service charge applies



KAKURE

Set Lunch

Kakure Gozen

KAKURE Gozen

隠 御膳

Salad, Appetizer, Steamed Egg Custard,
Today's Sashimi 2 Kinds,
Hokkaido Snow Crab Meat Cream Rice Cracker Croquette,
US Prime Beef Tenderloin Teppanyaki, Sea Bream Ramen

サラダ、前菜、茶碗蒸し、旬の刺身 2 種、
北海道産ずわい蟹おかき衣のクリームコロッケ、
USプライムテンダーロイン鉄板焼き、鯛ラーメン

沙律、前菜、日式蒸蛋、是日刺身2款、
北海道松葉蟹肉忌廉脆米薯餅、
美國特級牛柳鐵板燒、鯛魚拉麵

490

Assorted Sashimi on Sushi Rice Gozen

ちらし御膳 什錦魚生飯御膳

Salad, Appetizer, Steamed Egg Custard,
Diced Assorted Sashimi on Sushi Rice,
Japanese Scallop Teppanyaki,
Inaniwa Udon in Soup with US Prime Beef

サラダ、前菜、茶碗蒸し、ばらちらし、
日本産帆立貝鉄板焼き、
USプライムビーフの稲庭うどん

沙律、前菜、日式蒸蛋、
角切什錦魚生飯、日本帶子鐵板燒、
美國特級牛肉稻庭烏冬

580

Smoked Chicken Gozen

スモークチキン御膳 煙燻雞腿御膳

Salad, Appetizer, Steamed Egg Custard,
Today's Sashimi 2 Kinds, Silver Cod Teppanyaki,
Smoked Chicken Thigh, Steamed Rice,
Pickles and Miso Soup

サラダ、前菜、茶碗蒸し、旬の刺身 2 種、
銀鱈鉄板焼き、スモークチキン、
ご飯、お新香、味噌汁

沙律、前菜、日式蒸蛋、是日刺身2款、
銀鱈魚鐵板燒、煙燻雞腿、
白飯、漬物及味噌湯

450

Shokado Bento

松花堂弁堂 松花堂便當

Salad, Steamed Egg Custard, Marbled Tuna Belly Sashimi,
Mini Sea Urchin on Sushi Rice, Braised Abalone,
Grilled Seasonal Fish, Butter-grilled Prawn and Scallop,
US Prime Beef, Pickles and Miso Soup

サラダ、茶碗蒸し、中とろ刺身、小さい雲丹丼、煮鮑、
季節の焼き魚、海老と帆立のバター焼き、
USプライムビーフ、お新香、味噌汁

沙律、日式蒸蛋、中吞拿魚腩刺身、迷你海膽飯、
煮鮑魚、燒時令鮮魚、牛油大蝦及帶子、
特級美國牛肉、漬物及味噌湯

660

"Mizutaki" Chicken Hot Pot Gozen

水炊き御膳 雞白湯鍋御膳

Salad, Appetizer, Steamed Egg Custard,
Today's Sashimi 2 kinds, Prawn Teppanyaki,
Chicken Hot Pot, Steamed Rice,
Pickles and Miso Soup

サラダ、前菜、茶碗蒸し、旬の刺身 2 種、
車海老鉄板焼き、水炊き、ご飯、
お新香、味噌汁

沙律、前菜、日式蒸蛋、是日刺身2款、
鐵板大蝦、雞白湯鍋、白飯、
漬物及味噌湯

520

Stone Grill Wagyu Beef Gozen (Ltd. Availability)

石焼和牛御膳 (數量限定) 石焼和牛御膳 (數量發售)

Salad, Appetizer, Steamed Egg Custard,
Today's Sashimi 2 kinds,
Assorted Omi Wagyu Platter,
Steamed Rice, Pickles and Miso Soup

サラダ、前菜、茶碗蒸し、旬の刺身 2 種、
近江牛嚴選部位盛り合わせ、
ご飯、お新香、味噌汁

沙律、前菜、日式蒸蛋、是日刺身2款、
近江牛嚴選部位拼盤、
白飯、漬物及味噌湯

980

Edomae Nigiri Sushi Set

Deluxe EDOMAE Nigiri Sushi 8 Kinds

特選上江戸前握り鮓 8 種 特選上江戸前手握壽司 8 款

450

Deluxe EDOMAE Nigiri Sushi 12 Kinds

特選上江戸前握り鮓 12 種 特選上江戸前手握壽司 12 款

650

Served with Salad, Steamed Egg Custard and Miso Soup • サラダ、茶碗蒸し、味噌汁付 • 配沙律、日式蒸蛋、味噌湯

Sashimi Set

Today's Sashimi Set

本日の刺身セット 是日刺身定食

Salad, Steamed Egg Custard, Today's Sashimi 5 Kinds, Steamed Rice, Pickles and Miso Soup

サラダ、茶碗蒸し、旬の刺身5種、ご飯、お新香、味噌汁
沙律、日式蒸蛋、是日刺身5款、白飯、漬物及味噌湯

490

Sashimi & Sushi Set

Sashimi & Sushi Set

刺身鮓セット 刺身壽司定食

Salad, Steamed Egg Custard, Today's Sashimi 3 Kinds, Edomae Nigiri Sushi 5 pcs, Pickles and Miso Soup

サラダ、茶碗蒸し、旬の刺身3種、江戸前握り鮓 5 貫、お新香、味噌汁
沙律、日式蒸蛋、是日刺身3款、江戸前手握壽司5件、漬物及味噌湯

530



KAKURE

T Teppanyaki Dinner Course

Lobster & Hida Wagyu Teppanyaki Course

ロブスター & 飛驒牛鉄板焼きコース

龍蝦 & 飛驒牛鐵板燒套餐

Seasonal Appetizer, Chef's Soup, Foie Gras with Homemade Strawberry Sauce, Hokkaido Scallop with Fresh Seaweed Sauce, Lobster, Green Salad or Sorbet, Hida Wagyu Thin Roll or Sirloin Steak with Seasonal Vegetables, Fried Rice with Sichuan Pepper Dried Baby Sardines, Miso Soup & Pickles, Japanese Fruits

季節の前菜、本日のスープ、フォアグラ 苺ソースで、北海道産帆立貝の生海苔ソース、ロブスター、サラダ又はシャーベット、飛驒牛薄焼き又はサーロインステーキ 季節野菜添え、山椒じゃこ焼き飯、味噌汁、お新香、季節の日本産果物

季節前菜、廚師餐湯、法國鵝肝配自家製草莓汁、北海道帆立貝配生海苔汁、龍蝦、野菜沙律 or 柚子雪芭、飛驒牛薄焼 or 西冷厚焼配季節野菜、山椒銀魚炒飯、味噌湯及漬物、日本水果

1280

Carabinero & Hida Wagyu Teppanyaki Course

スペイン赤海老と飛驒牛鉄板焼きコース

西班牙紅蝦 & 飛驒牛鐵板燒套餐

Seasonal Appetizer, Chef's Soup, Assorted Sashimi 3 kinds, Silver Cod, South African Abalone with Fresh Seaweed Sauce, Carabinero, Green Salad or Sorbet, Hida Wagyu Tenderloin with Seasonal Vegetables, Fried "Udon" Noodle with Carabinero Miso, Carabinero Miso Soup & Pickles, Japanese Fruits

季節の前菜、本日のスープ、刺身三種盛り、銀鱈、南アフリカ産鮑の海苔ソース、スペイン産赤海老、サラダ又はシャーベット、飛驒牛テンドーロイン 季節の野菜添え、海老味噌の焼きうどん、海老出汁味噌汁、お新香、季節の日本産果物

季節前菜、廚師餐湯、刺身三款、銀鱈魚、南非鮑魚配生海苔汁、西班牙紅蝦、野菜沙律 or 柚子雪芭、飛驒牛柳配季節野菜、紅蝦膏鐵板烏冬、紅蝦味噌湯及漬物、日本水果

1680