

“日山”連續10年 東京米芝蓮餐廳



 Hiyamahk

 Hiyamahk

 thefoodstoryhk.com/hiyamahk



日山

時を超えた、和牛のもてなしを。



「日山」是歷史悠久的日本和牛供應商，自1912年開店至今已逾百年，以嚴謹的態度挑選最優質的和牛。在1935年，「日山」在東京開設首間壽喜燒店，亦是唯一一間在日本供應傳統壽喜燒和涮鍋的餐廳。「日山」致力為顧客提供優質的和牛及傳承日本正宗味道，已連續10年榮獲東京米芝蓮一星。「日山」進駐香港，開設首間海外分店，將品牌邁向國際化。

壽喜燒・すき焼き

或 又は

涮涮鍋・しゃぶしゃぶ

* 必須全檯客人同時惠顧

同じテーブルはしゃぶしゃぶ又はすき焼きのいずれか一つを選んでいただきます

日山・松

和牛盛宴・プレミアム和牛セット

前菜・先付け

時令果凍
季節のゼリー寄せ

刺身沙律
刺身のサラダ

大葉和牛春巻
和牛のしそ春巻き

刺身・刺身

A5和牛鞆鰻
A5 和牛タルタル

刺身三品盛
刺身の三品盛り

焼物・焼き物

焼A5和牛
焼きA5和牛

酢物・酢物

季節貝類料理
旬貝料理

壽喜焼・すき焼き

A5和牛厳選部位 2片
本日の特選A5和牛2枚

野菜五品盛
野菜の盛り合わせ

或 または

涮涮鍋・しゃぶしゃぶ

A5和牛厳選部位3片
本日の特選A5和牛3枚

飯 / 烏冬・ご飯または、うどん

日本米飯、漬物及味噌湯
日本国産米、漬物と味噌汁

或 または

稻庭烏冬(冷/熱)
稲庭うどん(冷たい/温かい)

甜點・デザート

精選甜點
本日のデザート

追加

A5和牛精選部位1片
本日の特選A5和牛1枚

請向服務員查詢
部位についてはスタッフにお尋ねください

野菜盛合
野菜の盛り合わせ

\$ 88

每位 \$1,438

お一人様

日山・竹

前菜・先付け

時令果凍
季節のゼリー寄せ

刺身沙律
刺身のサラダ

大葉和牛春卷
和牛のしそ春巻き

壽司・寿司

A5和牛壽司
(三點盛)

A5和牛寿司
(三點盛り)

逸品・逸品

季節魚料理
旬魚料理

壽喜燒・すき焼き

A5和牛嚴選部位2片
本日の特選A5和牛2枚

野菜五品盛
野菜の盛り合わせ

或 または

涮涮鍋・しゃぶしゃぶ

A5和牛嚴選部位3片
本日の特選A5和牛3枚

或 または

沖繩黒毛豚肉8片
アグー豚8枚

飯 / 烏冬・ご飯または、うどん

日本米飯、漬物及味噌湯
日本国産米、漬物と味噌汁

或 または

稻庭烏冬(冷/熱)
稻庭うどん(冷たい/温かい)

甜點・デザート

精選甜點
本日のデザート

追加

A5和牛精選部位1片
本日の特選A5和牛1枚

請向服務員查詢
部位についてはスタッフにお尋ねください

野菜盛合
野菜の盛り合わせ

\$ 88

每位 \$998

お一人様

日山・梅

前菜・先付け

時令果凍
季節のゼリー寄せ

刺身沙律
刺身のサラダ

大葉和牛春卷
和牛のしそ春巻き

飯 / 烏冬・ご飯または、うどん

日本米飯、漬物及味噌湯
日本国産米、漬物と味噌汁

或 または

稻庭烏冬(冷/熱)
稲庭うどん(冷たい/温かい)

壽喜焼・すき焼き

A5和牛嚴選部位3片
本日の特選A5和牛3枚

野菜五品盛
野菜の盛り合わせ

或 または

涮涮鍋・しゃぶしゃぶ

A5和牛嚴選部位4片
本日の特選A5和牛4枚

或 又は

沖縄黒毛豚肉12片
アグー豚12枚

甜點・デザート

精選甜點
本日のデザート

追加

A5和牛精選部位1片
本日の特選A5和牛1枚

請向服務員查詢
部位についてはスタッフにお尋ねください

野菜盛合
野菜の盛り合わせ

\$ 88

每位 \$738

お一人様

加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

日山・晚市套餐

前菜・先付け

時令果凍
季節のゼリー寄せ

刺身沙律
刺身のサラダ

大葉和牛春卷
和牛のしそ春巻き

焼物

焼A5和牛扒伴日式芥末酸汁
A5和牛ステーキわさびポン酢ソース

飯 / 烏冬・ご飯または、うどん

日本米飯、漬物及味噌湯
日本国産米、漬物と味噌汁

或 または

稻庭烏冬(冷/熱)
稻庭うどん(冷たい/温かい)

甜點・デザート

精選甜點
本日のデザート

每位 \$538

お一人様

日山・季節優惠

日山の季節割引

惠顧任何晚市套餐，即可享 日山·季節優惠

時令特選刺身拼盤三品 特選刺身三点盛り	\$238
A5和牛壽司三點盛 A5和牛寿司の三点盛り	\$168
A5和牛韃靼 A5和牛のタルタル	\$138
薄切鰹魚刺身 鰹のお刺身	\$98
香煎帆立貝伴海膽 帆立焼きとウニ	\$158
海鱸魚西京燒 スズキの西京焼き	\$138
蒲燒山椒鰻魚 鰻焼き山椒風味	\$88
清酒煮鮑魚 鮑の煮物	\$88

加一服務費

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

前菜・先付け

脆炸大葉和牛春卷 和牛のしそ春巻き	\$68
香煎和牛餃子 自家製和牛の餃子	\$68
雞泡魚干 焼きフグ	\$68
蟹肉豆腐 蟹肉豆腐	\$68
時令果凍 季節のゼリー寄せ	\$58
枝豆 枝豆	\$48

壽司/刺身・寿司/刺身

特選刺身五品盛合 一人前 / 二人前 特選刺身五品盛り 一人前 / 二人前	\$ 358 / \$ 638
A5和牛壽司三點盛 A5和牛寿司の三点盛り	\$208
A5和牛鞭韮 A5和牛のタルタル	\$168

蔬菜・野菜

薄焼和牛沙律伴日山醬汁 和牛サラダ日山ドレッシング	\$188
雜錦刺身沙律伴日山醬汁 刺身サラダ日山ドレッシング	\$168
和牛溫野菜 和牛の溫野菜サラダ	\$158
沖繩黑毛豚肉溫野菜 アグー豚と溫野菜	\$128
田園沙律伴日山醬汁 グリーンサラダ日山ドレッシング	\$88

焼物・焼き物

焼A5和牛扒伴日式芥末酸汁 A5和牛ステーキわさびポン酢ソース	\$458
海鱸魚西京焼 スズキの西京焼き	\$308
阿波尾雞腿肉 阿波尾鶏のもも肉	\$268
慢煮黑豚鞍伴柚子胡椒 ゆず胡椒黒豚ロインの煮込み	\$268

飯/烏冬・ご飯もの

北海道海膽金槍魚腩飯 ウニトロ丼	\$538
A5和牛海膽飯 ウニ載せA5和牛ご飯	\$488
北海道海膽雜錦魚生飯 バラチラシ寿司	\$438
薄焼A5和牛伴温泉蛋飯 A5和牛ご飯温泉卵添え	\$348
蒲焼山椒鰻魚飯 鰻丼山椒風味	\$288
A5和牛咖喱飯 A5和牛カレーライス	\$268
A5和牛白湯稻庭烏冬 A5和牛餡掛けの稻庭うどん	\$258
冷稻庭烏冬 冷たいすだち稻庭うどん	\$108

THE FOOD Story

s e n s u



www.thefoodstoryhk.com