

# 神户牛套餐 \$580

开胃前菜

手握寿司

开胃汤

海鲜

和牛涮涮锅

烧海鲜

松波特制蔬菜沙拉

神户和牛西冷牛排 及 菲力牛排

铁板烧蔬菜

蒜香炒饭

日式味增汤

餐后甜点

咖啡

价格需加收10%的增值税和5%的服务费。

为了保障顾客的安全，我们所用的水均用日本制造的“电解氫水”烹饪

# 松波套餐 \$320

开胃前菜

手握寿司

汤

海鲜

和牛涮涮锅

烧海鲜

松波特制蔬菜沙拉

A5和牛西冷牛排 及 菲力牛排

铁板烧蔬菜

蒜香炒饭

日式味增汤

餐后甜点

咖啡

价格需加收10%的增值税和5%的服务费。

为了保障顾客的安全，我们所用的水均用日本制造的“电解氫水”烹饪

# Omakase套餐 \$200

开胃前菜

寿司 (多种形式)

开胃汤

海鲜

烧海鲜

松波特制蔬菜沙拉

A5和牛西冷牛排 及 菲力牛排

烧蔬菜

蒜香炒饭

日式味增汤

餐后甜点

咖啡

价格需加收10%的增值税和5%的服务费。

为了保障顾客的安全，我们所用的水均用日本制造的“电解氫水”烹饪

## 尊贵奢华典藏系列

人头马路易十三	大香槟区干邑	\$10,000
山崎 18年	日本单一麦芽威士忌	\$2,900
响 21年	日本调和威士忌	\$1,980
麦卡伦 18年	雪莉橡木桶	\$1,450
贵州茅台酒「飞天」		\$880
五粮液		\$420
百龄坛 30年		\$880
麦卡伦 15年		\$630
麦卡伦 12年		\$330
百龄坛 21年		\$260
知多		\$200
尊尼获加 黑牌		\$100
威士忌 (纯饮 / 调配)		\$10

以上价格需另加10%增值税及5%服务费。

为保障宾客的饮食安全，本店采用日本制造的「电解氫水」进行烹饪。

# 精品葡萄酒与香槟典藏系列

## 香槟

酩悦香槟 帝王香槟 \$180

## 顶级葡萄酒与红葡萄酒精选

作品一号 (美国) 赤霞珠 [酒体饱满] \$1,500

梦多酒庄 (法国) 梅洛 [酒体饱满] \$490

玛乐斯高 (法国) 赤霞珠·梅洛 [酒体饱满] \$330

干露侯爵 (智利) 赤霞珠 [酒体饱满] \$88

传承 (澳大利亚) 赤霞珠·西拉 [酒体中等] \$55

## 精品白葡萄酒

罗伯特·蒙大维 (美国) 霞多丽 [酒体饱满] \$180

干露侯爵 (智利) 霞多丽 [酒体中等] \$65

魔爵酒柜 (智利) 长相思 [酒体清爽] \$55

### ◆ 主厨推荐 - 杯装 - ◆

主厨精选佐餐酒搭配 (三杯) \$48  
起泡清酒·精品白葡萄酒·红葡萄酒, 随餐搭配

起泡清酒 (杯装) 金标 \$28

杯装葡萄酒 (红 / 白) 主厨精选 \$12

以上价格需另加10%增值税及5%服务费。  
为保障宾客的饮食安全, 本店采用日本制造的「电解氫水」进行烹饪。

## 和风经典酒水与饮品系列

### 日本清酒

瀬祭 纯米大吟酿 三割九分 (720ml)	\$188
久保田 千寿 (720ml)	\$88
大关 生贮藏清酒	\$18
清酒 (单杯) (180ml)	\$8

### 日本烧酒

iichiko FRASCO 麦烧酒 (720ml)	\$230
赤雾岛 (720ml)	\$90
锻高谭 (720ml)	\$85
iichiko 深薰 麦烧酒 (720ml)	\$75
烧酒 (单杯)	\$7

### 梅酒

三年陈酿 (720ml)	\$175
黄金梅 (650ml)	\$65
蝶矢 梅酒 (单杯)	\$7

### 瓶装啤酒

三宝乐啤酒	\$8
吴哥啤酒	\$6

### 软饮料

鲜榨时令果汁 (橙/芒果/西瓜)	\$8
巴黎水/果汁	\$7
绿茶/汤力水/可口可乐/零度可乐/苏打水	\$4
矿泉水	\$3

以上价格需另加10%增值税及5%服务费。

为保障宾客的饮食安全，本店采用日本制造的「电解氫水」进行烹饪。