



星期六、日及公眾假期供應 Available on Saturday, Sunday and Public Holiday

請剔✓ 出你選擇的項目 Please put ✓ a on your selections

廚師推介 Chef's Recommendation

枱號:

鍋焼手切烏冬 煮込みうどん Nikomi Udon

手切烏冬均附有生雞蛋、蔥、腐皮 | 玉子、ネギ、油揚げは初めの具材として含まれています
Nikomi Udon includes Egg (Raw), Scallion & Fried Tofu Skin

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 親子煮烏冬(雞肉)  \$98 | <input type="checkbox"/> 五目煮烏冬 (牛蒡絲、蟹味菇、冬菇、雞粒蒜) \$88 |
| 親子入り煮込みうどん
Oyako Nikomi Udon | 田舎煮込みうどん
Inaka Nikomi Udon |
| <input type="checkbox"/> 黒豚肉煮烏冬 \$108 | <input type="checkbox"/> 美國安格斯牛肉煮烏冬 \$118 |
| 豚肉煮込みうどん
Agu Pork Nikomi Udon | 牛肉煮込みうどん
Sliced U.S.Angus Beef Nikomi Udon |
| <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅煮烏冬  \$118 | <input type="checkbox"/> 吉列豬扒煮烏冬 \$118 |
| 海老天ぷら付き煮込みうどん
Shrimp Tempura Nikomi Udon | 豚ロースかつ煮込みうどん
Agu Pork Cutlet Nikomi Udon |

湯底 スープベース Soup Base

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> 老店傳統味噌  味噌
Miso | <input type="checkbox"/> 黃金鰹魚清湯
おすまし
Dashi Broth | <input type="checkbox"/> 招牌咖喱 +\$10
カレー
Curry |
|--|---|--|

追加配料 トッピング・その他 Topping

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> 雞蛋(生) +\$10
玉子(生)
Egg (Raw) | <input type="checkbox"/> 蔥 +\$10
ねぎ多め
Scallion | <input type="checkbox"/> 泡菜 +\$10
キムチ
Kimchi | <input type="checkbox"/> 腐皮 +\$10
油揚げ
Fried Tofu Skin |
| <input type="checkbox"/> 年糕 +\$15
もち
Rice Cake | <input type="checkbox"/> 芝士 +\$15
チーズ
Cheese | <input type="checkbox"/> 牛肉 +\$20
牛肉
Sliced Beef | <input type="checkbox"/> 豚肉 +\$20
豚肉
Agu Pork |

一品料理 一品物 Washoku

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> 冷豆腐 +\$28
冷奴
Cold Tofu | <input type="checkbox"/> 柚子汁芝麻昆布漬 +\$32
胡麻昆布漬
Sesame Kombu Pickles | <input type="checkbox"/> 日式炸豆腐  +\$38
揚げ出し豆腐
Japanese Fried Tofu |
| <input type="checkbox"/> 三品菇類盛 +\$38
きのこ3種盛り
Assorted Mushrooms | <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅(2本) +\$38
海老の天ぷら(2本)
Shrimp Tempura (2pcs) | <input type="checkbox"/> 和風沙律 +\$38
和風サラダ
Japanese Salad |
| <input type="checkbox"/> 炸紫菜雞柳 +\$48
いそまきあげ
Fried Seaweed Chicken | <input type="checkbox"/> 蟹棒天婦羅(2本)  +\$48
蟹の蒲鉾天ぷら(2本)
Crab Stick Tempura (2pcs) | <input type="checkbox"/> 炸雞皮餃子(3隻) +\$48
鶏皮揚げ餃子(3個)
Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs) |
| <input type="checkbox"/> 燒地雞手羽(3本)  +\$58
地鶏の手羽先(3本)
Chicken Wing (3pcs) | <input type="checkbox"/> 山本屋特製沙律 +\$58
山本屋特製サラダ
Yamamotoya Special Salad | <input type="checkbox"/> 天婦羅拼盤  +\$78
天ぷら盛り合わせ
Tempura Platter |

追加飲品 飲み物 Drink

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> 可樂 +\$15
コーラ
Coke | <input type="checkbox"/> 無糖可樂 +\$15
ダイエットコーラ
Coke Zero | <input type="checkbox"/> 無糖綠茶 +\$25
無糖綠茶
Sugar-free Green Tea |
| <input type="checkbox"/> 無糖烏龍茶 +\$25
無糖ウーロン茶
Sugar-free Oolong Tea | <input type="checkbox"/> 元祖波子汽水 +\$28
昔ながらのラムネ
Ramune Soda | <input type="checkbox"/> 白提味氣泡酒 +\$34
ほろよい白ぶどう
Horoyoi White Grape |
| <input type="checkbox"/> 乳酸味氣泡酒 +\$34
ほろよいハピクルサワー
Horoyoi Hapikle Sour | <input type="checkbox"/> 檸檬茶味氣泡酒 +\$34
ほろよいアイスティーサワー
Horoyoi Ice Tea Sour | <input type="checkbox"/> 完熟水蜜桃梳打 +\$38
桃サイダー
Ripe Peach Taste Soda |
| <input type="checkbox"/> 靜岡蜜柑梳打 +\$38
みかんサイダー
Shizuoka Mikan Soda | <input type="checkbox"/> 山梨葡萄梳打 +\$38
ぶどうサイダー
Yamanashi Grape Soda | <input type="checkbox"/> 靜岡抹茶可樂 +\$38
抹茶コーラ
Shizuoka Matcha Cola |

所有價目均以港幣計算,不足港幣一元之金額將以四捨五入計算,並需按原價收取加一服務費
All prices are in Hong Kong Dollars and will be rounded up or down to the nearest Hong Kong dollar, and subject to 10% service charge based on original prices

若有任何食物過敏和特殊的飲食要求,歡迎與我們聯絡
Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering