

# 日山・午市套餐

## HIYAMA LUNCH SET

### 前菜

Starter  
先付け

### 小鉢料理

Side Dish  
お通し

### 茶碗蒸

Chawanmushi  
茶わん蒸し

### Choice of

選んでください

#### 焼汁燴和牛伴温泉蛋丼

\$238

Braised Wagyu Donburi with Onsen Tamago  
和牛の煮込み丼

#### 日山豚生薑焼丼

\$268

Hiyama Pork Shogayaki Donburi  
日山豚の生姜焼き丼

#### 盛岡冷麺、薄焼A5和牛腰脊丼

\$298

Morioka Reimen, A5 Sirloin Butt Tataki Donburi  
盛岡冷麺、A5和牛イチボのローストビーフ丼

#### 薄焼A5和牛肩胛伴温泉蛋丼

\$328

Roasted A5 Chuck Roll Donburi with Onsen Tamago  
A5和牛肩ロースのローストビーフ丼

#### 香煎海鱸魚・青橘味噌

\$358

Pan-fried Sea Bass with Sudachi Miso  
すずきのカリカリ焼きすだち味噌

#### 北海道海膽雑錦刺身丼 限定

\$398

Chirashi with Hokkaido Sea Urchin  
北海道ウニちらし丼

#### 焼 A5 和牛西冷扒

\$438

(山葵、柚子酸汁、黒松露蛋醬)  
Grilled A5 Wagyu Sirloin Steak  
(Wasabi, Ponzu, Truffle Egg Sauce)  
A5サーロインステーキの焼き  
(山葵、柚子ポン酢、黒トリュフソース)

#### A5 和牛三品盛合、和牛清湯

\$468

(炙焼西冷、簿焼肩胛、慢煮腰脊)  
A5 Wagyu Assortment 3 Types, Wagyu Consommé  
(Grilled Sirloin, Roasted Chuck Roll, Slow-cooked Sirloin Butt)  
A5和牛三品盛り合わせ、和牛コンソメ  
(サーロインステーキの焼き、肩ロースのローストビーフ、イチボの煮込み)

#### 壽喜焼 A5和牛嚴選部位 2片 及 野菜盛

Daily Selection of Sukiyaki A5 Wagyu 2 Pieces with Assorted Vegetables  
本日の特選A5和牛2枚と野菜の盛り合わせ

#### 肩胛

\$488

Chuck Roll  
肩ロース

#### 西冷

\$508

Sirloin  
サーロイン

#### 肉眼

\$528

Rib Eye  
リブロース

### Served with

ランチセットに含まれています

### 日本米飯、漬物、味噌湯及甜點

Japanese Rice, Assorted Pickles, Miso Soup & Daily Dessert  
国産米ご飯、漬物、味噌汁、本日のデザート

### 料理追加

#### 味醂魚干

\$88

Grilled Puffer Fish  
焼きフグ

#### 特選刺身三品盛合 限定

\$268

Premium Sashimi Platter 3 Types  
特選お造り三品盛り

#### 清酒煮南非鲍魚

\$188

Stewed South Africa Abalone in Sake Soup  
鮑の煮物

#### A5和牛壽司三點盛

\$398

A5 Wagyu Sushi Assortment  
A5和牛寿司の三点盛り

### 飲料追加

#### 日本三得利頂級生啤酒

\$48

Suntory Premium Malt's  
ザプレミアムモルツ

#### 精選汽水 / 精選果汁

\$28

Soft Drink / Juice  
ソフトドリンク / ジュース

限定

毎日限定10份  
Available 10 sets only  
10食限定

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  
所有價目均以港幣計算並需按原價收取加一服務費  
All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge based on original prices



## 肉眼 Rib Eye

### リブローズ

肉眼位於頸側的肩胛和腰側的西冷之間 肉質細嫩 味道豐富

具備赤身肉和霜降肉的多重風味組合

首側の肩ローズと腰側のサーロインの中間に位置するリブアイ  
リブアイの柔らかい肉質、赤身の旨みと霜降りの甘みが複雑におりなす繊細な味

The rib eye is situated between the neck-side scapula and the loin-side sirloin. It boasts a tender texture and a rich flavor, showcasing a delightful combination of lean meat and marbling, offering a multi-dimensional flavor experience.

## 西冷 Sirloin

### サーロイン

位於背部中央 適量的大理石花紋 肉質中帶有霜降的香甜味道

咀嚼時在口中迅速散開 散發出濃郁的牛肉風味

背中の中央部にある部位! サーロインの特徴は適度にサンが入り込み、ジューシーで柔らかい  
部位です。脂の甘みを感じられ、お肉のうまみも感じられるのでお肉好きの人にはたまりませ

Sirloin located in the center of the back, it features a moderate amount of marbling, which adds to its rich flavor. The meat has a sweet and savory taste from the intramuscular fat. When chewed, it quickly disperses in the mouth, releasing a pronounced beefy flavor.

## 肩胛 Chuck Roll

### 肩ローズ

背部近頸至腰部肌肉 充滿均勻的大理石紋理 味道鮮美

以薄片形式享用更能彰顯其濃郁的風味

首の近くから腰にかけての背中側の肉の総称。肩ローズは最も大きな部位のひとつで、霜降り  
が適度にあり風味がよい。濃厚な旨みをより引き出すために、薄切りで食べることが多い

Chuck roll from the neck to the loin, filled with evenly distributed marbling, boasts a delicious flavor. It is best savored when thinly sliced, as it enhances the richness of its taste.