



請別 ✓ 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) <b>🍣</b><br>親子入り煮込みうどん<br>Oyako Nikomi Udon          | \$88  | <input type="checkbox"/> 五目煮烏冬 (牛蒡絲、蟹味菇、冬菇、雞肝醬)<br>田舎煮込みうどん<br>Inaka Nikomi Udon      | \$78  |
| <input type="checkbox"/> 黒豚肉煮烏冬<br>豚肉煮込みうどん<br>Agu Pork Nikomi Udon                      | \$98  | <input type="checkbox"/> 美國安格斯牛肉煮烏冬<br>牛肉煮込みうどん<br>Sliced U.S. Angus Beef Nikomi Udon | \$108 |
| <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅煮烏冬 <b>🍣</b><br>海老天ぶら付き煮込みうどん<br>Shrimp Tempura Nikomi Udon | \$108 | <input type="checkbox"/> 吉列豬扒煮烏冬<br>豚ロースかつ煮込みうどん<br>Agu Pork Cutlet Nikomi Udon       | \$108 |

湯底  
スープベース  
Soup Base

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

## 追加配料 トッピング・その他 Topping

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

## 平烏冬 きしめん Flat Udon

追加配料不適用於平烏冬 Topping are not applicable to Flat Udon

- |  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| <input type="checkbox"/> 明太子平烏冬 (冷/熱) <b>🍣</b><br>明太子きしめん (冷たい/温かい)<br>Mentaiko Flat Udon (Cold / Hot)         | \$88 | <input type="checkbox"/> 黒豚肉平烏冬 (冷/熱)<br>豚肉きしめん (冷たい/温かい)<br>Agu Pork Flat Udon (Cold / Hot)  | \$88 |
| <input type="checkbox"/> 美國安格斯牛肉平烏冬 (冷/熱)<br>牛肉きしめん (冷たい/温かい)<br>Sliced U.S. Angus Beef Flat Udon (Cold / Hot) | \$98 | <input type="checkbox"/> 蝦天婦羅平烏冬 (冷/熱) <b>🍣</b><br>海老天ぶら付ききしめん (冷たい/温かい)<br>Shrimp Tempura Flat Udon (Cold / Hot)   | \$98 |
| <input type="checkbox"/> 吉列豬扒平烏冬 (冷/熱)<br>豚ロースかつきしめん (冷たい/温かい)<br>Agu Pork Cutlet Flat Udon (Cold / Hot)       | \$98 | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">冷<br/>冷たい<br/>Cold</div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;"></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">熱<br/>温かい<br/>Hot</div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;"></div> </div> |      |

下頁 次の頁 Next Page

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

yamamotoya\_hk yamamotoyahk



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

 廚師推介  
Chef's Recommendation

枱號:

## 一品料理 一品物 Washoku

<input type="checkbox"/> 冷豆腐 冷奴 Cold Tofu	+ \$23	<input type="checkbox"/> 柚子汁芝麻昆布漬 朝麻昆布漬け Sesame Kombu Pickles	+ \$28
<input type="checkbox"/> 三品菇類盛 きのこ3種盛り Assorted Mushrooms	+ \$33	<input type="checkbox"/> 和風沙律 和風サラダ Japanese Salad	+ \$33
<input type="checkbox"/> 日式炸豆腐  揚げ出し豆腐 Japanese Fried Tofu	+ \$33	<input type="checkbox"/> 蝦天婦羅 (2本) 海老の天ぷら (2本) Shrimp Tempura (2pcs)	+ \$33
<input type="checkbox"/> 炸紫菜雞柳  いそまきあげ Fried Seaweed Chicken	+ \$43	<input type="checkbox"/> 蟹棒天婦羅 (2本) 蟹の蒲鉾天ぷら (2本) Crab Stick Tempura (2pcs)	+ \$43
<input type="checkbox"/> 炸雞皮餃子 (3隻) 鶏皮揚げ餃子 (3個) Fried Chicken Skin Dumpling (3pcs)	+ \$43	<input type="checkbox"/> 味噌醬吉列豚肉串 (2本)  味噌串かつ (2本) Miso Kushikatsu (2pcs)	+ \$43
<input type="checkbox"/> 味噌醬關東煮 味噌おでん Miso Oden	+ \$50	<input type="checkbox"/> 燒地雞手羽 (3本)  地鶏の手羽先 (3本) Chicken Wing (3pcs)	+ \$53
<input type="checkbox"/> 山本屋特製沙律  山本屋特製サラダ Yamamotoya Special Salad	+ \$53	<input type="checkbox"/> 天婦羅拼盤 天ぷら盛り合わせ Tempura Platter	+ \$68

## 甜品 お菓子 Dessert

<input type="checkbox"/> 日式芒果布甸 マンゴープリン Japanese Mango Pudding	+ \$28	<input type="checkbox"/> 杏仁豆腐布甸 杏仁豆腐プリン Almond Tofu Pudding	+ \$28	<input type="checkbox"/> 宇治抹茶布甸 宇治抹茶プリン Uji Matcha Pudding	+ \$28
--	--------	---	--------	--	--------

## 追加飲品 飲み物 Drink

<input type="checkbox"/> 可樂 コーラ Coke	+ \$15	<input type="checkbox"/> 無糖可樂 ダイエツトコーラ Coke Zero	+ \$15	<input type="checkbox"/> 無糖烏龍茶 無糖ウーロン茶 Sugar-free Oolong Tea	+ \$25
<input type="checkbox"/> 元祖波子汽水 昔ながらのラムネ Ramune Soda	+ \$25	<input type="checkbox"/> 完熟水蜜桃梳打 桃サイダー Ripe Peach Taste Soda	+ \$36	<input type="checkbox"/> 靜岡蜜柑梳打 みかんサイダー Shizuoka Mikan Soda	+ \$36
<input type="checkbox"/> 山梨葡萄梳打 ぶどうサイダー Yamanashi Grape Soda	+ \$36	<input type="checkbox"/> 靜岡抹茶可樂 抹茶コーラ Shizuoka Matcha Cola	+ \$36	<input type="checkbox"/> 朝日啤酒 アサヒビール Asahi Beer	+ \$36

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

 yamamotoya\_hk  yamamotoyahk