

“日山”連續10年
日本東京米芝蓮一星
(2011 - 2020)



 Hiyamahk

 Hiyamahk

 thefoodstoryhk.com/hiyamahk



時を超えた、和牛のもてなしを。

Hiyama Presenting Wagyu Across Time

「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。

Hiyama, one of the oldest and finest beef suppliers in Japan, started as a butchery business in 1912. In 1935, Hiyama officially opened its first sukiyaki restaurant in Tokyo. It aims at delivering authentic Japanese classic dishes. Hiyama was awarded one MICHELIN star in Tokyo for 10 consecutive years. Now opening their first overseas franchise in Hong Kong.



肉眼 Rib Eye

リブロース

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

首側の肩ロース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

背中中央にある部位! サーロインの特徴は適度にサシが入り込み、ジューシーで柔らかい部位です。脂の甘みが感じられ、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

肩ロース

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。肩ロース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.

後腰脊 Rump Cap

ランプ

連接西冷 由腰至臀部的紅肉部位 素有<赤身の王様>的稱號

可分割成6個食用部件 佔全牛重量的9-10% 肉香馥郁質感柔嫩

サーロインに接続する部位で、モモと呼ばれる部位の中では背中側に位置し、赤身の王様と呼ばれる高級部位です。牛全体の重量の9～10%を占めます。赤身でありながらも旨味が強く、肉質がやわらかい

Connecting to the sirloin, the red meat section from the waist to the hip is known by the title of 'King of the Red Meat.' It can be divided into six edible parts, accounting for 9-10% of the total weight of the cow. The meat is fragrant and has a tender texture.

日山・聚

HIYAMA · ATSUMARU

先付

季節前菜四品盛
季節先付4品盛り
Seasonal Starter 4 Types

焼物

季節原條焼魚
旬の焼き魚
Grilled Seasonal Fish

沙律

慢烤A5和牛腰脊沙律、沖繩豚肉溫野菜
ローストビーフサラダ、豚肉と溫野菜
Roasted A5 Wagyu Rump Cap Salad, Pork with
Wild Vegetables

炸物

一口甜薯天婦羅、虎蝦脆揚銀鮓、福岡努努雞
さつまいも天ぷら、えび天銀あんかけ、福岡努努雞
Sweet Potato Tempura, Tiger Prawn Tempura,
Fukuoka Nunu Chicken

刺身

北海道帶子、吞拿魚腩、甜蝦
北海道産ホタテ貝、マグロ、甘エビ
Hokkaido Scallop, Fatty Tuna, Sweet Shrimp

壽喜焼

A5和牛嚴選 西冷 部位一片
野菜五品盛
本日の特選A5和牛サーロイン1枚・野菜の盛り合わせ
Daily Selection of A5 Wagyu Sirloin (1 Pieces),
Assorted Vegetables

卷物

炸蝦卷、吞拿魚卷、加州卷
エビロール、ツナロール、カリフォルニアロール
Fried Shrimp Maki, Tuna Maki, California Maki

飯

日本米飯、漬物及和牛清湯
御飯、漬物と和牛コンソメ
Japanese Rice, Pickles & Wagyu Consommé

串焼

A5和牛肩胛串、沖繩豚肉三色串、日本雞肉串
A5和牛串、豚串、鶏串
A5 Wagyu Chuck Roll Skewer, Pork Skewer, Chicken Skewer

或 または

季節土鍋炊飯
旬の食材土鍋ごはん
Donabe Seasonal Gohan
(時價 Market Price)

蒸物

日本旬蠔 重箱蒸
旬牡蠣 重箱酒蒸し
Steamed Japanese Oyster

甘味

果物
旬の果物
Seasonal Fruit

配送720ml精選清酒1枝
Free 1 Bottle of 720ml Selected Sake

每位 \$1,388

4位起 Minimum of 4

(限量供應，須一天前預訂 Order 1 Day in Advance)

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

日山・松

HIYAMA・MATSU

前菜

季節前菜四品盛

季節先付4品盛り

Seasonal Starter 4 Types

壽喜焼

A5和牛嚴選 肉眼 部位 2片 野菜五品盛

本日の特選A5和牛リブコース 2枚・野菜の盛り合わせ
Daily Selection of A5 Wagyu Rib Eye (2 Pieces),
Assorted Vegetables

刺身

刺身三品盛

北海道海膽、牡丹蝦、金目鯛

特選お造り三品盛り

うに、ぼたんえび、金目鯛

Sashimi Platter 3 Types

Hokkaido Sea Urchin, Botan Shrimp, Golden Eye Snapper

飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及和牛清湯

御飯、漬物と和牛コンソメ

Japanese Rice, Pickles & Wagyu Consommé

或 または

稲庭烏冬 (冷 / 熱)

稲庭うどん (冷たい / 温かい)

Inaniwa Udon (Cold / Hot)

蒸物

清酒蒸鯛場蟹

タラバガニの酒蒸し

Steamed King Crab, Sake

酢物

赤貝、車海老

アカガイ、車海老

Ark Shell, Shrimp

甘味

果物

旬の果物

Seasonal Fruit

追加

A5和牛精選部位

本日の特選A5和牛

Daily Selection of A5 Wagyu

\$ 268 (枚 / each)

野菜盛合

野菜の盛り合わせ

Assorted Vegetables

\$ 108

每位 \$1,298

お一人様 per person

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

日山・竹

HIYAMA・TAKE

前菜

季節前菜三品盛

季節先付3品盛り

Seasonal Starter 3 Types

壽喜焼

A5和牛嚴選 西冷 部位2片

野菜五品盛

本日の特選A5和牛サーロイン2枚・野菜の盛り合わせ

Daily Selection of A5 Wagyu Sirloin (2 Pieces),
Assorted Vegetables

温物

鮑魚、車海老、青海苔

鮑、車海老、青のり

Abalone, Cooked Shrimp, Seaweed

飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及和牛清湯

御飯、漬物と和牛コンソメ

Japanese Rice, Pickles & Wagyu Consommé

或 または

稻庭烏冬 (冷 / 熱)

稲庭うどん (冷たい / 温かい)

Inaniwa Udon (Cold / Hot)

壽司

壽司三點盛

鵝肝A5和牛壽司、海膽A5和牛散壽司、魚子醬和牛卷

壽司の三点盛り

フォアグラA5和牛握り壽司、ウニとA5和牛ちら

し壽司、キャビアA5和牛巻き壽司

Sushi Assortment

A5 Wagyu with Foie Gras Nigiri Sushi,

A5 Wagyu with Sea Urchin Bara Sushi, Caviar Wagyu Beef Roll

甘味

果物

旬の果物

Seasonal Fruit

追加

A5和牛精選部位

本日の特選A5和牛

Daily Selection of A5 Wagyu

\$ 268 (枚 / each)

野菜盛合

野菜の盛り合わせ

Assorted Vegetables

\$ 108

每位 \$998

お一人様 per person

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

日山・梅

HIYAMA・UME

前菜

季節前菜三品盛

季節先付3品盛り

Seasonal Starter 3 Types

壽喜焼

A5和牛嚴選 肩胛 部位2片

野菜五品盛

本日の特選A5和牛肩ロース2枚・野菜の盛り合わせ
Daily Selection of A5 Chuck Roll (2 Pieces),
Assorted Vegetables

逸品

慢煮A5和牛頬肉

A5和牛頬肉

Slow-cooked A5 Wagyu Beef Cheek

飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及和牛清湯

御飯、漬物と和牛コンソメ

Japanese Rice, Pickles & Wagyu Consommé

或 または

稲庭烏冬 (冷 / 熱)

稲庭うどん (冷たい / 温かい)

Inaniwa Udon (Cold / Hot)

甘味

果物

旬の果物

Seasonal Fruit

追加

升級至肉眼或西冷部位

リブアイ又はサーロイン

Upgrade to Rib Eye or Sirloin

\$ 80 (枚 / each)

A5和牛精選部位

本日の特選A5和牛

Daily Selection of A5 Wagyu

\$ 268 (枚 / each)

野菜盛合

野菜の盛り合わせ

Assorted Vegetables

\$ 108

每位 \$798

お一人様 per person

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

日山・晚市套餐

HIYAMA SET DINNER

前菜

季節前菜三品盛

季節先付3品盛り
Seasonal Starter 3 Types

焼物

慢煮黑豚鞍伴青橘味噌

黒豚鞍とすだち味噌の煮込み
Slow-cooked Pork Rack with Sudachi Miso

或 または

銀鱈魚西京焼

銀だらの西京焼き
Black Cod Saikyo Yaki

或 または

A5和牛三品盛合 (+\$100)

和牛清湯炙焼西冷、薄焼肩胛、慢煮腰脊

A5和牛三品盛り合わせ (+\$100)

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

A5 Wagyu Assortment 3 Types (+\$100)

Wagyu Consommé Grilled Sirloin, Roasted Chuck Roll, Slow-cooked Rump Cap

飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及和牛清湯

御飯、漬物と和牛コンソメ
Japanese Rice, Pickles & Wagyu Consommé

或 または

稻庭烏冬 (冷 / 熱)

稲庭うどん (冷たい / 温かい)

Inaniwa Udon (Cold / Hot)

甘味

精選甜點

本日のデザート
Daily Special

每位 \$498

お一人様 per person

前菜

STARTER

脆炸和牛薯波
揚げ和牛ポテトボール
Fried Stuffed Wagyu Potato Balls

\$68

枝豆
えだまめ
Edamame

\$58

味醂魚干
焼きフグ
Grilled Dried Fish with Mirin

\$88

野菜沙律
グリーンサラダ
Green Salad

\$98

A5和牛鞆韃
A5和牛のタルタル
A5 Wagyu Tartare

\$138

雜錦刺身沙律
刺身サラダ
Assorted Sashimi Salad

\$168

薄焼和牛沙律伴日山醬汁
和牛サラダ日山ドレッシング
Wagyu Tataki Salad with Hiyama Sauce

\$208

清酒煮南非鮑魚
アワビの酒蒸し
Stewed South Africa Abalone in Sake Soup

\$188

壽司 / 刺身

SASHIMI / SUSHI

A5和牛壽司
A5和牛寿司
A5 Wagyu Sushi

\$268

A5和牛刺身
A5わぎゅう刺身
A5 Wagyu Sashimi

\$238

特選刺身三品盛合 (一人前 / 二人前) \$268 / \$488
特選お造り三品盛り (一人前 / 二人前)
Premium Sashimi Platter 3 Types (For 1 / 2)

特選刺身五品盛合 (一人前 / 二人前) \$368 / \$658
特選お造り五品盛り (一人前 / 二人前)
Premium Sashimi Platter 5 Types (For 1 / 2)

燒物

GRILLED

燒 A5 和牛西冷扒
A5サーロインステーキの焼き
Grilled A5 Wagyu Sirloin Steak

\$488

季節原條燒魚
旬の焼き魚
Grilled Seasonal Fish

\$368

香煎薩摩地雞、赤玉醬油漬
さつま地鶏、赤卵黄身醬油漬け
Satsuma Chicken, Egg Yolk Shoyuzuke

\$238

飯 / 烏冬

RICE & NOODLE

A5和牛海膽炒飯
A5和牛雲丹チャーハン
A5 Wagyu Fried Rice with Sea Urchin

\$388

A5和牛土鍋炊飯
A5和牛土鍋ごはん
Donabe A5 Wagyu Gohan

\$328

A5和牛稻庭烏冬、和牛清湯
A5和牛の稲庭うどん、和牛コンソ
Inaniwa Udon with A5 Wagyu in Wagyu Consommé

\$268

季節土鍋炊飯
旬の食材土鍋ごはん
Donabe Seasonal Gohan

Market Price

A5 和牛三品盛合、和牛清湯
(炙燒西冷、薄燒肩胛、慢煮腰脊)
A5 Wagyu Assortment 3 Types, Wagyu Consommé
(Grilled Sirloin, Roasted Chuck Roll,
Slow-cooked Rump Cap)
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)

\$468

薄燒A5和牛伴溫泉蛋丼飯
燒A5和牛溫泉卵丼
A5 Wagyu Tataki Donburi with Onsen Tamago

\$308

薩摩地雞稻庭烏冬、鰹魚湯
さつま地鶏の稲庭うどん、鰹だし
Inaniwa Udon with Satsuma Chicken in Ankake Soup

\$208