



全農 JA全農ミートフーズ株式会社





すきやき鍋
壽喜燒
SUKIYAKI

壽喜燒是日本古時不能公開的料理，直到明治天皇登位後才讓其的美味發光發亮。Hana特選當年關西烹調方法，利用秘制醬汁，純米吟釀，配合我們精研菜式與特級產地直送牛肉，鮮嫩豐味，一試難忘。

Thinly sliced meat and vegetables, slowly cooked and simmered at the table in a shallow iron pot, with our homemade Sukiyaki sauce.



蒸籠蒸し
蒸籠料理
SEIROMUSHI

日本的蒸籠料理當中，以佐賀料理最為有名，當地溫泉、野菜資源豐富，Hana 的野菜蒸利用蒸籠加熱，盡把和牛肉汁鮮味停留在最佳狀態，再導入野菜當中，想一嚐原味料理的客人不可不試。

Using traditional wooden steamer, after water is boiled, a layer of vegetable is placed at the bottom followed by a layer of Wagyu on top.



シャブシャブ
涮鍋
SHABU SHABU

涮鍋據說是元世祖忽必烈的主要食糧，其後落到軍醫吉田璋也手上傳到日本至今，和牛配合野菜及豆腐烹調，加上特製日式汁醬點食，口感更勝一籌。

Dish is related to sukiyaki but it is more savory and less sweet. The soup is clear based and is served with one sesame and one vinegared soy sauce.

飛驒牛

日本飛驒和牛御宴 2人前



飛驒是日本岐阜縣高地上一個村莊，一直以來都以空氣清新、水質清澈聞名，在這裏出生、成長的飛驒牛，屬黑牛和牛種，與神戶及松板牛齊名。飛驒牛比一般牛肉甜美，肉色鮮紅，脂肪分布均勻，所以能達到霜降效果。

Hida-gyu is one of the most premium types of Japanese Wagyu, its quality and prestige at same level as Kobe Wagyu. Hida is located in the high lands of Gifu prefecture, known for its picturesque environment and clean waters.

前菜盛り
前菜三點盛
Appetizer Trio

刺身四點盛り合わせ
刺身四點盛
Assorted Sashimi

天ぷら盛り合わせ
天婦羅拼盤
Tempura Platter

すきやき鍋 又は シャブシャブ
壽喜燒或涮涮鍋
Sukiyaki or Shabu Shabu
日本飛驒和牛 Japan Hida Gyu

旬の野菜サラダ
季節野菜拼盤
Assorted Season Vegetables

讃岐うどん又は日本米
讃岐烏冬或日本青森縣產御飯
Sanuki Udon or Aomori Steamed Rice

デザート
精選甜品
Sweet Delight

コーヒー又はお茶
即磨咖啡或茶
Coffee or Tea

\$1680 for 2

サービス料として、10%を加算させていただきます 加一服務費 Plus 10% Service Charge

佐賀牛®

佐賀 A5 和牛 盛宴 2人前

前菜盛り
前菜三點盛
Assorted Appetizer

和牛タタキ又は刺身盛り合わせ
火炙和牛或刺身拼盤
Seared Wagyu Tataki or Assorted Sashimi Platter

串焼盛り合わせ
串焼拼盤
Assorted Kushiyaki Platter

佐賀牛すきやき鍋 又は シャブシャブ
佐賀A5和牛 壽喜焼或涮涮鍋
Saga Wagyu A5 Sukiyaki or Shabu Shabu
牛青椒 Togarashi + 大三角 Sankaku

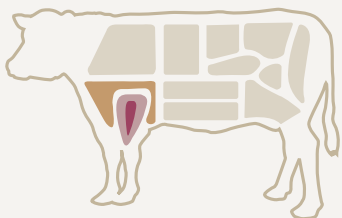
旬の野菜サラダ
季節野菜拼盤
Assorted Season Vegetables

讃岐うどん又は日本米
讃岐烏冬或日本青森縣産御飯
Sanuki Udon or Aomori Steamed Rice

デザート
精選甜品
Sweet Delight

コーヒー又はお茶
即磨咖啡或茶
Coffee or Tea

\$1288 for 2



● 牛青椒 Togarashi

位於牛肩部(上臂) 日本名稱 Tougarashi的由來是因為部份的形狀像辣椒一樣。適合煮至三成至五成熟。
Pepper - shaped meat in the shoulder area. Suitable for cooking to medium or medium rare.

● 大三角 Sankaku

對比其他和牛部位，大三角的肉味會比較重但仍有很好的油花。
Compared to other wagyu cuts, sankaku is more in beef flavour but still very well marbled.

すきやき鍋
壽喜燒
 SUKIYAKI



すき焼き鍋
壽喜燒
 SUKIYAKI

前菜盛り
 Appetizer Trio

すきやき鍋
壽喜燒鍋
 Sukiyaki: Choice of Beef

野菜セット
野菜拼盤
 Assorted Vegetables

讃岐うどん
烏冬
 Sanuki Udon

デザート
甜品
 Dessert

米国アンガス牛
美國安格斯牛
 U.S. Angus Beef

每位 \$348
 (180g)

豪洲純和牛
豪洲純和牛
 Blackmore Wagyu

每位 \$448
 (180g)

日本和牛
A3和牛
 Wagyu A3

每位 \$568
 (180g)

日本和牛
A5和牛
 Wagyu A5

每位 \$668
 (120g)

シャブシャブ
涮鍋
 SHABU SHABU



デザート
甜品
 Dessert

讃岐うどん
烏冬
 Sanuki Udon

野菜セット
野菜拼盤
 Assorted Vegetables

シャブシャブ鍋
涮鍋
 Shabu Shabu: Choice of Meat

前菜盛り
前菜精品盛
 Appetizer Trio

米国アンガス牛
美國安格斯牛
 U.S. Angus Beef
 每位 \$348
 (180g)

豪洲純和牛
豪洲純和牛
 Blackmore Wagyu
 每位 \$448
 (180g)

日本和牛
A3和牛
 Wagyu A3
 每位 \$568
 (180g)

日本和牛
A5和牛
 Wagyu A5
 每位 \$668
 (120g)

熊本産Rindo豚
熊本豚
 Kumamoto Rindo Pork
 每位 \$328
 (160g)

蒸籠蒸し
蒸籠
SEIROMUSHI



デザート
甜品
Dessert

味噌汁
味噌湯
Miso Soup

御飯
白飯
Steamed Japanese Rice

蒸籠蒸し
野菜蒸籠蒸
Japanese Steamer with Vegetables

前菜盛り
前菜精品盛
Appetizer Trio

米国アンガス牛
美國安格斯牛
U.S. Angus Beef

每位 \$348
(180g)

豪洲純和牛
豪洲純和牛
Blackmore Wagyu

每位 \$448
(180g)

日本和牛
A3和牛
Wagyu A3

每位 \$568
(180g)

日本和牛
A5和牛
Wagyu A5

每位 \$668
(120g)

熊本産Rindo豚
熊本豚
Kumamoto Rindo Pork

每位 \$328
(160g)

圖片為2人份A3和牛
写真は2人前の日本和牛コースです
minimum 2 orders

サービス料として、10%を加算させていただきます 加一服務費 Plus 10% Service Charge

網焼き
網焼
AMIYAKI



デザート
甜品
Dessert

味噌汁
味噌湯
Miso Soup

御飯
白飯
Steamed Japanese Rice

和牛網焼き
黒毛和牛網焼
Choice of Beef

前菜盛り
前菜精品盛
Appetizer Trio

豪洲純和牛
豪洲純和牛
Blackmore Wagyu

每位 \$428

日本和牛
A3和牛
Wagyu A3

每位 \$548

日本和牛
A5和牛
Wagyu A5

每位 \$668

日本飛騨牛
日本飛騨牛
Japan Hida Gyu

每位 \$698



華 牛Beef / 豚Pork

米国アンガス牛
美國安格斯牛
U.S. Angus Beef

\$168/ 180g

日本牛
日本A5和牛
Wagyu A5

\$528/ 120g

豪洲純和牛
豪洲純和牛
Blackmore Wagyu

\$278/ 180g

日本飛騨牛
日本飛騨牛
Japan Hida Gyu

\$568/ 120g

日本牛
日本A3和牛
Wagyu A3

\$398/ 130g

熊本産Rindo豚
熊本豚
Kumamoto Rindo Pork

\$148/ 160g



豪洲純和牛
豪洲純和牛
Blackmore Wagyu



日本牛
A3和牛
Japan Wagyu A3



日本牛
A5和牛
Japan Wagyu A5

限定品
飛騨牛

日本飛騨牛
日本飛騨牛
Japan Hida Gyu

熊本産Rindo豚
熊本豚
Kumamoto Rindo Pork

華 其他Others

野菜セット
野菜拼盤
Assorted Vegetables

\$78

生卵
日本雞蛋
Japan Import Egg

\$18

讃岐うどん
烏冬
Udon

\$38

さしみ・おつまみ
刺身・小食
 SASHIMI · APPETIZER



刺身盛り合わせ (4品盛り/2人前)
 (サーモン、ほたて貝、牡丹海老、うに) \$358

刺身4點拼盤 (2人用)
 (三文魚、帆立貝、牡丹蝦、海胆)
 Assorted Sashimi Platter



刺身盛り合わせ (5品盛り/4人前)
 (サーモン、ほたて貝、牡丹海老、うに、シマ鯨)

刺身5點拼盤 (4人用)
 (三文魚、帆立貝、牡丹蝦、海胆、大池魚)

Deluxe Sashimi Platter
 \$648



和牛タタキ
火炙和牛
 Seared Wagyu
 \$178

サラダ・おつまみ
沙律・小食
 SALAD · APPETIZER

トピッ子サラダ
蟹籽沙律
 Crab Roe Salad \$68

枝豆
枝豆
 Edamame \$48

河豚味醂干し
河豚味醂魚干
 Roasted Blowfish \$98

からしめんたいこ
焼辛明太子
 Grilled Mentaiko \$88

たたみいわし
炸紫菜白飯魚乾
 Crispy Fried Dried Silver
 Fish Warpped with Nori \$58



和風野菜サラダ
和風沙律
 Mixed Vegetable with
 Japanese Dressing \$98



冷奴
冷豆腐
 Japanese Cold Tofu \$68



ズワイ蟹酢の物
松葉蟹酢
 Snow Crab with Kanisu \$98

银杏塩煎り
银杏塩煎
 Roasted Ginkyo with Salt \$68

漬物盛合せ
漬物拼盤
 Mixed Japanese Pickles \$48

焼き物・くしやき
焼物・串焼
YAKIMONO・KUSHIYAKI

串焼盛り合せ

(牛たん、豚ばら、地鶏手羽明太子、つくね、いかだ、椎茸)

\$188

串焼拼盤

(牛舌、豚臍、地鶏翼明太子、鶏肉棒、長葱、冬菇)

Assorted Kushi-yaki Platter

特盛串焼盛り合せ

(和牛霜降り、牛たん、豚ばら、地鶏手羽明太子、サーモン腹身、ねぎま、ししとう、椎茸)

\$248

特盛拼盤

(霜降和牛、牛舌、豚臍、地鶏翼明太子、三文魚臍、地鶏肉葱串、日本青椒、冬菇)

Deluxe Kushi-yaki Platter

銀たら西京焼き

\$158

銀鱈魚西京焼

Saikyo Yaki



ズワイ蟹塩焼き

\$108

松葉蟹脚

Snow Crab Leg Shioyaki



大正海老の塩焼き

\$158

鹽焼蝦

Tiger Prawn Shioyaki

ほっけ

\$88

花魚一夜干

Grilled Pure Hokke

天ぷら・しょくじ
天婦羅・食事
TEMPURA・SHOKUJI



天ぷら盛り合わせ
(大正海老、ズワイ蟹脚、鱈、さつま芋、
椎茸、ナスビ、ししとう)

天婦羅拼盤
(大正蝦、蟹脚、沙鯪魚、蕃薯、
冬菇、茄子、青椒)
Tempura Platter

\$188

天ぷら野菜盛り合わせ \$108
(さつま芋、南瓜、ししとう、椎茸、ナスビ、梗茸)

天婦羅野菜拼盤
(蕃薯、南瓜、青椒仔、冬菇、茄子、金菇)
Vegetarian Tempura Platter



日本和牛すき煮丼 (温泉卵付き) \$188
A3和牛御飯(附温泉玉子)
Wagyu Beef Sukiyaki on Rice
w/ Hot Spring Egg



野菜うどん(温) \$118
野菜湯烏冬(温)
Udon Soup
w/ mixed Vegetable

鰻蒲焼重 \$258
蒲焼鰻魚重
Kabayaki Eel Rice

日本米 \$30
白飯
Steamed Japanese Rice

味噌汁 \$25
味噌湯
Miso Soup