前菜及輕食

厚燒玉子（原味） (13)
【玉子燒系・オリジナル味】
Tamagoyaki - Original

厚燒玉子（芝士味） (14)
【玉子燒系・チーズ味】
Tamagoyaki - Cheese Flavour

醋漬海蕎青瓜沙律 (18)
【醋漬海べは青りんご】
Cucumber with Salted Kelp

中華沙律 (18)
【中華サラダ】
Seaweed Salad

枝豆 (18)
【枝豆】
Azuki Soybean

豬肉 (19)
【豚肉入荘園】
Whole Tray

芝麻八爪魚 (20)
【胡麻八べニ】
Baby Octopus

蟹柳蟹籽沙律 (20)
【蟹すじこサラダ】
Crab Bar and Crab Ikura Salad

牛油果蟹柳沙律 (25)
【アボカドのこがきサラダ】
Avocado and Crab Bar Ikura Salad

鮮製沙律 (原創沙律汁) (29)
【オリジナルドレッシングサラダ】
Self-Serve Salad (Secret Dressing)

熱食

蟹米忌廉雞 (15)
【玉米蟹奶油鶏】
Corn Cream Croquette

芝士著仔年糕 (16)
【芝麻と味噌チーズのタレ】
Mochi Cheese Pikatta

野菜天婦羅 (19)
【野菜天ぷら】
Assorted Veggie Tempura

炸三文魚皮 (21)
【サクサク・ポン酢】
Deep Fried Salmon Skin

原味著得 (21)
【ロライ オリジナル】
Original Pizza

芝士著得 (22)
【チーズのフライドポテト】
Pizza with Cheese

大冒險雞塊 (26)
【大型チキナゲ】
Chips Soya Nugget

炸雞翼 (26)
【手羽先揚げ】
Deep-Fried Chicken Wing

炸雲吞蝦餃 (27)
【海老餃子】
Deep-Fried Chicken Soft Bone

大階皇魚鎖 (28)
【たこ焼き】
Takoyaki

日式炸雞 (28)
【唐揚げ】
Deep-Fried Chicken

魷魚唔使搞 (30)
【いかしんの唐揚げ】
Deep-Fried Squid Lip

豚飽鮫魚鎖 (17)
【十四時間煮】
Deep-Fried Squid Tentacles

炸軟殼蟹 (17)
【ソフトシェルクラブの天ぷら】
Deep-Fried Soft Shell Crab

香脆蜜烘烘 (香辛味) (18)
【カリッとスパイシー】
Spiced Crispy Fried Chicken Skin

牛油腐油魚鬼 (19)
【牛肉ネギロール】
Pumpkin with Shallot

燒三文魚腩 (20)
【サーモンのかま焼き】
Grilled Salmon Jowl

日式海鮮茶碗蒸 (21)
【Seafood Egg Custard with Sushroll】
Steamed Egg Custard with Sushroll

蟹肉龍蝦茶碗蒸 (22)
【蟹とロブスターの茶碗蒸し】
Steamed Egg Custard with Crab and Lobster

雞肫湯 (23)
【鳥の砂肝】
Mino Soup

三文魚湯 (23)
【鮭のあら汁】
Salmon Miso Soup

烏冬

湯烏冬 (23)
【うどん】
Udon

竹輪卷湯烏冬 (25)
【竹輪のとん】
Udon with Chikuwa

鰻皮烏冬 (26)
【うなぎのとん】
Udon with Grilled Eel

牛肉烏冬 (26)
【牛肉うどん】
Udon with Beef

甜品

日本直送
麻糬布丁（抹茶）(16)
【抹茶プリン】
Mochi Pancake - Matcha Milk Pudding

日本直送
麻糬布丁（黑糖）(16)
【黒糖プリン】
Mochi Pancake - Caramel Pudding

迷你泡芙 (18)
【ミニシュークリーム】
Mini Puff

日本直送
日本芝士蛋糕 (20)
【チーズケーキ】
Japanese Cheese Cake

日本直送
海鹽柳橙果凍芝士蛋糕 (21)
【塩とオレンジのゼリーケーキ】
Cream Cheese Cheesecake with Caramelized Lemon and Sea Salt

千層蛋糕 (21)
【ミルクレープ】
Crepe Cake

濃厚朱古力 (22)
【生チョコ】
Nama Chocolate

黑蜜雪糕球雪糕（3 款味） (22)
【ごまきなこ/ミルクコーヒー/抹茶】
Icy Dumplings Ice Cream (with Kinako/Milk Coffee/Matcha)

蔓子雪梨串燒雪糕 (25)
【ココナッツ/バニラ】
Ice Cream Cheese & Vanilla

柚子雪碧 (25)
【柚子スカッシュ】
Yuzu Soda

天日鹽雪糕 (25)
【天日塩ソフトクリーム】
Ice Cream Sea Salt

飲品

日本乳酸飲料 (14)
【ヨーグルトドリンク】
Yoghurt Drinks

日本雜果汁 (14)
【ミックスフルーツジュース】
Mixed Fruits Juice

博多甜士多梅酸菠蘿 (16)
【いちご酒】
Strawberry Soju Mix

青森蘋果汁 (19)
【青林】
Aomori Apple Juice Original

即沖檸打 (20)
【即席レモンスカッシュ】
Instant Lemon Squash

香式汽水 (12)
【シナトランプ】
Soft Drinks

波子汽水 (22)
【ラムネ】
Japanese Soda

支持環保 齊意點單 — 為保障環保，我們不會主動提供飲管（食物與品牌外）。如有需要，請向此員索取。
ストローなしで、環境保護を応援しよう — 環境保護をサポートするため、スタッフから提供しておりません。（飲料や食料を除きます）。ご希望の方は、お申し出ください。
No Straw Environment - To help the environment, we willonly provide straws upon request (except for certain beverages).

- 個別食物過敏，可能會出現交叉污染情況。
Cross contact may occur for reference only.
- 需要進一步調整嗎？
10% 也可一忙又新一公的服務員會為您。
Do you want to adjust further? 10% service charge will be added to the bill.
- 食品配料表請參考各類食物過敏原資料。
Please refer to the allergen information for food ingredients. 如有疑問，請向我們的員工查詢。
Food availability is subject to seasonal supply.
- 本部會根據每個月的 1日 或最後一個星期一公布 15 日 或 1 個月 的 15 日 或 1 個月 的 15 日 或 1 個月 的

三文魚壽司

大切三文魚腩 (12)
【厚切サーモンハラス】
Jumbo Fatty Salmon

大切腰子三文魚 (12)
【厚切サーモンかしら】
Jumbo Salmon with Salmon Rice

炙醬燒帶子炬三文魚 (12)
【厚切サーモンほたてのっけ】
Seared Jumbo Salmon with Scallop Rice

燒三文魚 (12)
【炙りサーモン】
Seared Salmon

炙燒大切三文魚腩 (13)
【厚切サーモンのっけ】
Seared Jumbo Fatty Salmon

腰子 (14)
【腰子】
Salmon Roe

三文魚 (14)
【サーモン】
Salmon

脆鮭皮三文魚 (15)
【しょび焼サーモンの皮】
Seared Salmon with Crispy Skin

炙燒黑椒三文魚 (15)
【炙りサーモン胡椒風味】
Seared Black Pepper Salmon

三文魚牛油果 (12)
【サーモンとアボカド】
Salmon with Avocado

花の蟹 (22)
【花の蟹】
Salmon and Flying Fish Roe

吞拿魚壽司

長鰭吞拿魚 (14)
【ながもうまぐろ】
Longfin Tuna

吞拿魚 (14)
【まぐろ】
Tuna

辛辣長鰭吞拿魚 (15)
【ながもうまぐろスパイシーみじん切り】
Longfin Tuna with Spicy Sauce

秘子南蠻醬油漬吞拿魚 (16)
【秘子南蠻醤油漬けまぐろ】
Marinated Tuna with Yuzu Pepper

本鮪中拖羅 (17)
【本鮪中トロ】
Chu-Toro

炙燒金鍊中拖羅 (17)
【炙り金鍊中トロ】
Seared Chu-Toro

本鮪大拖羅 (27)
【本鮪大トロ】
Otoro

炙燒本鮪大拖羅 (27)
【炙る鮪大 トロ】
Seared Otoro

極上吞拿魚三點 (36)
【特別盛 鮪魚・鮪魚腹肉・鮪魚赤身】
【盛込まくらに近江産最上級牛肉を1つ】
【まぐろ3点盛り】
Premium Tuna Sushi (3 types)
(Otoro, Toro & Longfin Tuna)

貝類壽司

【生食】【蒸汽】【油煙】
【刺身/蒸気/燻製】(3) (22)
【ホッキ貝・ほたて貝・ほたて貝燻製】
Hokki, Hot Clam & White Scallop Sushi

蜆片 (15)
【しじみ】
Shijimi

炙燒黑蜆壺 (14)
【黒焼貝殻つき】
Seared Black Pepper Oyster

黑松露帶子刺身 (14)
【黒トリュフホタテ】
Deep Fried Oyster with Truffle Sauce

白貝肉 (15)
【白貝】
White Cockle Clam

北寄貝 (15)
【北寄貝】
Surf Clam

帆立貝 (18)
【ほたて】
Scallop

炙燒帆立貝 (19)
【炙る帆立て】
Seared Scallop

炙燒黑松露帆立貝 (19)
【黒トリュフホタテ】
Seared Scallop with Truffle Sauce

蟹香粉黃金帆立貝 (19)
【黒トリュフホタテ】
Deep Fried Scallop with Truffle Sauce

赤貝 (20)
【赤貝】
Ark Shell

海老壽司

炙燒醬香赤鹿蝦 (14)
【赤鹿のやきにく赤】
Seared Red Shrimp with Crispy Garlic

鮮玉油漬赤鹿蝦 鮮紅玉 (22)
【活鮮玉赤エビ 赤鹿 紅玉】
Shrimp Koji Spice Marinated Red Shrimp

珍貴虎蝦 (13)
【タイガーエビ】
Jumbo Tiger Shrimp

赤海蝦 (13)
【赤エビ】
Red Shrimp

炙燒牛油赤海蝦 (14)
【炙り赤エビのバターガーリック】
Seared Red Shrimp with Garlic Butter

炸蝦天婦羅 (14)
【えび天】
Shrimp Tempura

熟蝦 (14)
【えび】
Boiled Shrimp

白蝦 (14)
【バナメイエビ】
White Shrimp

炙燒黑椒甜蝦 (15)
【炙りエビ胡椒風味】
Seared Black Pepper Boiled Shrimp

甜蝦 (19)
【甘エビ】
Sweet Shrimp

人氣壽司

脆鼻炙燒鮪魚 (17)
【かぶすやきんにくにの付】
Seared Maguro Nose and Crispy Cartilage

蜆燒鰻魚 (15)
【うなぎ蒲焼き】
Grilled Eel

炙燒特選香燒腹肚 (17)
【炙りトロサビとろ】
Seared Aburitoro Sushi Roll

玉子 (12)
【たまご】
Egg

鳳皮 (12)
【かわ】
Sweet Kimono Fish

燒汁牛肉 (13)
【鉄火味】
Grilled Beef

厚燒玉子 (13)
【厚焼たまご】
Fried Egg

墨魚 (13)
【いか】
Cuttlefish

皇帶蟹柳 (16)
【カニカマ】
King Crab Stick

油甘魚腩 (16)
【ヒラマサトロ】
Fatty Hiramasa

柚子胡椒螺魚 (16)
【ゆずすみそ風味貝柱付】
Scallop with Yuzu Pepper

八爪魚 (17)
【たこ】
Octopus

玉米蟹卵環燒 (17)
【トッピング玉子付きかに足】
Seared Corn and Crab Roe with Mayonnaise

油甘魚 (19)
【ヒラマサ】
Hiramasa

黑香蟹甘魚 (20)
【生ラボダー白身魚】
Raw Labrodar Fish

手卷

香辣牛油果手卷
【アボカドスパイシーソース手巻き】
Avocado with Spicy Sauce Hand Roll
(18)

赤海蝦牛油果手卷 (19)
【生エビアボカド手巻き】
Raw Shrimp with Avocado Hand Roll

三文魚手卷 (18)
【サーモン手巻き】
Salmon Hand Roll

加州手卷 (18)
【カリフォルニア手巻き】
California Hand Roll

軟殼蝦牛油果手卷 (20)
【ソフトシェルクラブとアボカド手巻き】
Soft Shell Shrimp with Avocado Hand Roll

炸豬扒手卷 (20)
【とんかつ手巻き】
Deep Fried Pork Cutlet Hand Roll

炙燒鵝肉牛油果手卷 (23)
【鴨ロースとアボカド手巻き】
Seared Duck with Avocado Hand Roll

軟殼蟹手卷 (20)
【ソフトシェルクラブ手巻き】
Soft Shell Crab Hand Roll

軍艦

香辣牛油果 (12)
【アボカドスパイシーソース】
Avocado with Spicy Sauce

麒麟赤海蝦 (15)
【紅玉の赤エビソース】
Red Shrimp with Jumbo Red Shrimp Sauce

甜玉米 (12)
【コーン】
Sweet Corn

北寄貝沙律 (14)
【ホッキ貝サラダ】
Surf Clam Salad

飛魚籽 (14)
【とびっこ】
Flying Fish Roe

芥辣八爪魚 (14)
【たこわさ】
Octopus with Wasabi

赤海鮮醬蟹 (15)
【赤エビのXO ソース】
Red Shrimp with Chili Paste

旭峰蓉吞拿魚 (15)
【まぐろのスパイシーみそ】
Tuna with Spicy Miso Sauce

辛辣蓉吞拿魚 (15)
【スパイシーまぐろ】
Spicy Tuna

蟹肉蟹膏 (15)
【カニミソ入りカニ肉】
Crab Meat with Crab Paste

蟹香脆脚海鮮 (15)
【脆甘蟹ミソサラダ入り】
Seafood with Crispy Fried Leeks

辣味三文魚 (19)
【スパイシーサーモン】
Spicy Salmon

海膽蓋魚 (19)
【うにのり】
Sea Urchin and Cuttlefish

三文魚籽 (30)
【スパイシーまぐろ】
Salmon Roe

辣味雪糕脆三文魚卷 (25)
【スパイシーみそまぐろ〜ねぎと】
Salmon Roll with Spicy Miso Tuna

牛油果卷 (12)
【アボカド巻き】
Avocado Roll

蟹柳卷 (12)
【かに十巻き】
Crab Stick Roll

黃瓜卷 (12)
【かっぱ巻き】
Cucumber Roll

加州小卷 (22)
【ロサンゼルス7巻き】
California Roll

元気卷 (23)
【元気巻き】
Genki Roll

炒蟹卷 (26)
【エビフライ巻き】
Deep-Fried Shrimp Roll

牛油果蟹脚壽卷 (28)
【アツアツシルクタラ巻き】
Soft Shell Crab with Avocado Roll

刺身

三角螺貝 (12)
【三角貝】
Trigonal Clam

三文魚刺身 (29)
【サーモン刺身】
Salmon Sashimi

吞拿魚刺身 (29)
【まぐろ刺身】
Tuna Sashimi

赤海鮮刺身 (29)
【紅玉刺身】
Red Shrimp Sashimi

油甘魚刺身 (32)
【ヒラマサ刺身】
Hiramasa Sashimi

帆立貝刺身 (33)
【ほたて刺身】
Scallop Sashimi

三文魚腩刺身 (34)
【サーモントロ刺身】
Prime Salmon Sashimi