

瀧

TAKI

二重御膳

Lunch Set Mix & Match

\$238 / 任選兩款

TWO selections of the below items

碎吞拿魚腩飯

Chopped Fatty Tuna Rice Bowl

ネギトロ丼

北海道松葉蟹肉・温泉蛋飯

Hokkaido Snow Crab and Half Boiled Eggs Rice Bowl

松葉ガニ・温泉卵丼

白身魚胡麻漬飯

White Fish with Sashimi Sauce Rice Bowl

白身魚ごまだれ丼

角切魚生飯

Diced Sashimi Rice Bowl

ばらちらし丼

天麩羅拼盤(車海老、季節魚、野菜兩款)

(+\$38)

Assorted seasonal Tempura (+\$38)

旬の天ぷら盛合わせ(+\$38)

三色刺身飯(海膽、碎吞拿魚腩、三文魚籽)

(+\$100)

Sea Urchin, Chopped Tuna, Salmon Roe Rice Bowl (+\$100)

三色魚生丼(ネギトロ、イクラ、うに) (+\$100)

牛肉壽喜燒飯

Sukiyaki Rice Bowl

すき焼き牛丼

豚肉生姜燒飯

Grilled Kumamoto Pork with Kimchi Rice Bowl

しょうが焼き丼

牛肉蕎麥麵 / 稻庭烏冬

Beef Soba / Inaniwa Udon in Soup

牛蕎麥 / 稻庭うどん

野菜蕎麥麵 / 稻庭烏冬

Vegetable Soba / Inaniwa Udon in Soup

野菜蕎麥 / 稻庭うどん

慢煮日本產和牛肩配溫泉蛋飯 (+\$80)

Slow cooked Japanese Wagyu Beef Chuck Roll

and Half Boiled Egg Rice Bowl(+\$80)

煮る日本產牛肩口・温泉卵丼(+\$80)

(附：沙律、小食、湯、漬物、甜品)

(All Sets with: Salad, Appetizer, Soup, Pickles & Dessert)

(内付：サラダ・小鉢・碗物・香の物・甘物)

升級加配 Upgrade Options 加配

五點季節刺身拼盤 5 kinds of Sashimi お造り五品 +\$58

三點季節刺身拼盤 3 kinds of Sashimi お造り三品 +\$28

餐前枝豆一客 Edamame えだまめ +\$20

日本直送雪糕 Ice-cream アイスクリーム +\$20

巨峰乳酸梳打 / 咖啡 Calpis / Nespresso Coffee きよほう乳酸炭酸水 / コーヒー +\$20

另收加一服務費

Prices are subject to 10% service charge

サービス料を別途 10% 申し受け致します。

*為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

*Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.

*健康上の理由により、食品にアレルギー反応のある方はレストランスタッフまでご連絡ください。