



TAKI

初嚐宴

初味饗宴

The First Taste

三式前菜

前菜 三品

Three kinds of Appetisers

天麩羅 六款

鮮蝦・時令魚類 三款・時令蔬菜 兩款

天ぷら 六品

車海老・旬の魚 三品・旬の野菜 兩品

Six kinds of Tempura

Prawn • Three Kinds of Fish • Two Kinds of Vegetable

煮物(可升級 豚肉\$200/和牛\$300 蕃茄壽喜燒)

煮物(アプデ 黒豚\$200/和牛\$300 トマトのすき焼き)

Simmered Roasted (upgrade Kurobuta Pork /Wagyu \$300 Tomato Sukiyaki)

主食(可升級 天婦羅雜菜蝦餅飯/招牌濃雞湯拉麵 \$88)

食事(アプデ かき揚げ野菜エビケーキ丼/雞のスープレーマン \$88)

Staple Food (upgrade Tempura Shrimp and Vegetable Cake Rice Bowl / Signature Ramen in Chicken Broth \$88)

白蘭地鹿兒島安納芋

ブランデーあんのういも

Annou Sweet Potato with Brandy

甜品

甘物

Dessert

原價每位\$600 per person (Original)

折後價每位\$480 per person (After Discount)

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。

此優惠套餐不能與其他折扣及優惠推廣同時使用。

This Set Menu cannot be used in conjunction with other discounts or promotional offers

*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。

8/F, The Loop, 33 Wellington Street, Central, Hong Kong

Tel: (852)2881 0033 / (852) 6138 0777 Email: info@tempurataki.com.hk Website: www.tempurataki.com.hk



TAKI

海

うみ

Umi

先付

先付

Starter

三式前菜

前菜 三品

Three kinds of Appetisers

刺身 三款

お造り 三品

Three kinds of Sashimi

天婦羅 四款

鮮蝦・時令海鮮 三款

天ぷら 四品

車海老・旬のシーフード 三品

Four kinds of Tempura

Prawn • Three Kinds of Seafood

煮物

煮物

Simmered

主菜(可升級 豚肉\$100/和牛\$200 蕃茄壽喜燒)

強肴(アプデ 黒豚\$200/和牛\$300 とトマトのすき焼き)

Main Dish (upgrade Kurobuta Pork /Wagyu \$300 Tomato Sukiyaki)

主食

食事

Staple Food

白蘭地鹿兒島安納芋

ブランデーあんのういも

Annou Sweet Potato with Brandy

甜品

甘物

Dessert

每位\$980 per person

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。

*為閣下健康着想，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。

8/F, The Loop, 33 Wellington Street, Central, Hong Kong

Tel: (852)2881 0033 / (852) 6138 0777 Email: info@tempurataki.com.hk Website: www.tempurataki.com.hk



TAKI

追加

つか

Supplement Selection

天婦羅(每件)

天ぷら(一つずつ)

Tempura (each)

海膽 ウニ Sea Urchin	時價 時価 Market price	日本大蜆 地蛤 Manila Clam	\$120
---------------------	--------------------	------------------------	-------

凡惠顧晚市套餐，以追加優惠價 \$100 任選以下三款項目

ディナーセットメニューをご注文ごとに、追加料金 100 ドルで以下のアイテムから 3 つ選択できます

For Every Dinner Set Meal Order, you could choose any three of the following items for an additional \$100

鮑魚 あわび Abalone	\$40	日本紅衫魚 イトヨリダイ Golden Thread	\$40
車海老 車えび Prawn	\$40	馬頭魚 あまだい Tilefishes	\$40
瀬尿蝦 車子 Mantis Shrimp	\$40	墨魚 紋甲イカ Cuttlefish	\$40
沙追魚 チヌ Silver Sillago	\$40	舞茸 まいたけ Maitake	\$40
鯛 まだい Red Porgy	\$40	日本小青椒 ししとう Green Peper	\$40

還有其他時令食材，可向店員查詢

その他季節の食材も取り揃えておりますのでスタッフまでお尋ねください

Other seasonal ingredients are also available, please kindly ask the staff

刺身(每件)

刺身(一つずつ)

Sashimi (each)

海膽 ウニ Sea Urchin	時價 時価 Market price	赤身 赤身 Akami	\$80
大吞拿魚腩 大トロ O-Toro	\$120	深海池魚 しまあじ Horse Mackerel	\$70
中吞拿魚腩 中トロ Chu-Toro	\$120	鯛魚 まだい Red Porgy	\$40

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。

8/F, The Loop, 33 Wellington Street, Central, Hong Kong

Tel: (852)2881 0033 / (852) 6138 0777 Email: info@tempurataki.com.hk Website: www.tempurataki.com.hk



TAKI

追加

つか

Supplement Selection

小食 / 湯(毎份)

お通し / スープ(一つずつ)

Appetizer / Soup (a serving)

沙甸魚乾
煮干し Dried Sardines

\$78

茶碗蒸
茶碗蒸し Steamed Egg

\$60

香烤鱈魚乾
干鱈 Dried Cod

\$68

鹽味枝豆
塩えだまめ Salty Green Bean

\$58

焼物 / 煮物(毎份)

焼き物 / にもの(一つずつ)

Grilled / Boiled (a serving)

鹽焼日本和牛西冷
サーロインの塩焼き
Salt Grilled Japanese Wagyu Sirloin

\$480

富山縣油甘魚鰯(焼烤/汁煮)
富山県はまちかま(塩焼き/煮付け)
Toyama Yellowtail's Neck (Salt Grilled / Boiled)

\$140

慢煮日本産和牛肩
煮る日本産肩ロース
Slow cooked Japanese Wagyu Beef Chuck Roll

\$380

豚肉生姜焼
豚しょうが焼き
Grilled Kumamoto Pork with Ginger

\$80

日本産和牛治部煮
日本産肩ロースじぶに
Wagyu Nabe

\$380

沙薑岩手縣嫩雞
山奈岩手産鶏
Fired Iwate Chicken with Sand Ginger

\$60

飯麵類(毎位)

飯麵類(一つずつ)

Rice & Noodle(each)

牛肉蕎麥麵/稻庭烏冬
牛蕎麥 / 稻庭うどん
Beef Soba / Inaniwa Udon in Soup

\$118

天婦羅雜菜蝦餅飯
かき揚げ野菜エビケーキ丼
Tempura Shrimp and Vegetable Cake Rice Bowl

\$208

蕎麥麵/稻庭烏冬(冷/熱)
蕎麥 / 稻庭うどん(冷い/熱い)
Soba / Inaniwa Udon (Cold / Hot)

\$88

角切魚生飯
ばらちらし丼
Diced Sashimi Rice Bowl

\$168

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。

8/F, The Loop, 33 Wellington Street, Central, Hong Kong

Tel: (852)2881 0033 / (852) 6138 0777 Email: info@tempurataki.com.hk Website: www.tempurataki.com.hk