

先付・酒肴
Appetizer and Snack
前菜及小食

ふぐ味淋干し	Grilled Dried Puffer Fish	燒雞泡魚乾	\$98
川海老の唐揚	Deep Fried River Shrimp	炸日本河蝦仔	\$88
なんこつ七味の唐揚	Deep Fried Chicken Soft Bone with Shichimi Powder	七味唐揚雞軟骨	\$68
丹波黒枝豆	Tanba Black Soy Bean	丹波黒枝豆	\$68
たこわさび漬	Wasabi Preserved Octopus	山葵漬八爪魚	\$68
サメ軟骨梅肉和え	Cold Shark Soft Bone in Plum Favour	梅肉鯊魚軟骨	\$48
漬物盛り合わせ	Assorted Seasonal Pickles Platter	季節漬物拼盤	\$78

サラダ
Salad
沙律

松葉蟹海藻サラダ	Japanese Seaweed Salad with Snow Crabmeat	松葉蟹肉配日本海藻沙律	\$120
二色のアボガドサラダ (鮪・帆立貝)	Two Colors Avocado Salad with Sashimi (Tuna and Scallop Sashimi)	雙色刺身牛油果沙律 (吞拿魚及帆立貝)	\$250

お造り
Sashimi
刺身

精選刺身九点盛り	Deluxe Sashimi Platter (Nine Kinds)	精選刺身拼盤九款	\$1080
精選刺身五点盛り	Deluxe Sashimi Platter (Five Kinds)	精選刺身拼盤五款	\$680
和牛	Wagyu Beef	和牛	\$400 (10 切 Pieces)
本鮪大トロ	Fatty Tuna	大吞拿魚腩	\$750 (5 切 Pieces)
本鮪中トロ	Medium Fatty	中吞拿魚腩	\$600 (5 切 Pieces)
赤身	Tuna Tuna	吞拿魚	\$350 (5 切 Pieces)
縞鰯	Striped Jack	深海池魚	\$320 (5 切 Pieces)
サーモン	Salmon	三文魚	\$150 (5 切 Pieces)
金目鯛	Golden Eye Snapper	金目鯛	\$350 (5 切 Pieces)
旬の白身魚薄切り	Thinly Sliced Seasonal Fish	季節白身魚薄切	\$280 (12 切 Pieces)
赤貝	Ark Shell	赤貝	\$150 (2 枚 Pieces)
帆立貝	Scallop	帆立貝	\$160 (2 枚 Piece)
甘海老	Sweet Shrimp	甜蝦	\$120 (4 匹 Pieces)
赤牡丹海老	Red Botan Shrimp	赤牡丹蝦	\$150 (1 匹 Piece)
海胆	Sea Urchin	海膽	\$380

お握り
Sushi
壽司

特選握り十二貫盛り	Deluxe Sushi Platter (Twelve Kinds)	特選壽司拼盤十二款	\$900
特選握り九貫盛り	Deluxe Sushi Platter (Nine Kinds)	特選壽司拼盤九款	\$680
			1 貫/Per Piece
本鮪大トロ	Fatty Tuna	大吞拿魚腩	\$150
本鮪中トロ	Medium Fatty Tuna	中吞拿魚腩	\$120
赤身	Tuna	吞拿魚	\$70
海胆	Sea Urchin	海膽	\$150
和牛	Wagyu Beef	和牛	\$90
縞鰯	Striped Jack	深海池魚	\$65
金目鯛	Golden Eye Snapper	金目鯛	\$70
旬の白身魚	Seasonal Fish	季節白身魚	\$55
サーモン	Salmon	三文魚	\$40
赤貝	Ark Shell	赤貝	\$70
帆立貝	Scallop	帆立貝	\$60
赤牡丹海老	Red Botan Shrimp	赤牡丹蝦	\$150
甘海老	Sweet Shrimp	甜蝦	\$60
いくら	Salmon Roe	三文魚籽	\$60
穴子	Sea Eel	海鰻	\$70

誠に勝手ながら、全ての値段は香港ドルで、10%のサービス料を別途申し受けます
All prices in HK dollar and subject to 10% service charge
以上價格為港幣並設加一服務費

寿司卷
Sushi Roll
壽司卷物

葱ト口巻	Chopped Fatty Tuna and Scallion Roll	蔥碎吞拿魚腩卷	\$250
スパイシーツナ巻	Spicy Tuna Roll	香辣吞拿魚卷	\$180
和風牛肉巻き	Sliced Beef Roll in Japanese Style	和風薄焼牛肉巻	\$160
カリフォルニアロール	California Roll	加州巻	\$150
鉄火巻	Tuna Roll	吞拿魚巻	\$160

手巻き
Sushi Hand Roll
手巻

葱ト口手巻き	Chopped Fatty Tuna and Scallion Hand Roll	蔥碎吞拿魚腩手巻	\$180
スパイシーツナ手巻き	Spicy Tuna Sushi Hand Roll	香辣吞拿魚手巻	\$110
和風牛肉手巻き	Sliced Beef Hand Roll in Japanese Style	和風薄焼牛肉手巻	\$80
カリフォルニア手巻き	California Hand Roll	加州手巻	\$70
海胆手巻き	Sea Urchin Hand Roll	海膽手巻	\$220

鉄板焼アラカルト
Teppanyaki A La Carte
鐵板燒精選菜式

肉
Meat
肉類

A5 和牛シャトーブリアン	A5 Japanese Wagyu Beef Chateaubriand Steak	A5 極級牛柳	\$580(100g)
A5 和牛テnderロイン	A5 Japanese Wagyu Beef Tenderloin	A5 和牛牛柳	\$480(100g)
A4 和牛リブアイ	A4 Japanese Wagyu Rib Eye	A4 和牛肉眼	\$580(100g)
日本産和牛薄焼	Japanese Wagyu Beef Roll	A4 和牛薄焼	\$480(3 Rolls)
M8 オーストラリア産和牛リブアイ	M8 Australian Wagyu Beef Rib Eye	M8 澳洲和牛肉眼	\$388(100g)
米国牛薄焼	U.S. Beef Roll	美國牛肉薄焼	\$258(3 Rolls)
米国牛テnderロイン	U.S. Prime Tenderloin	美國頂級牛柳	\$280(100g)
安納芋飼ペリコ豚	Tanegashima Iberico Pork	安納芋飼黑毛豬	\$180(100g)
安納芋飼ペリコ豚薄焼	Tanegashima Iberico Pork Roll	安納芋飼黑毛豬薄焼	\$180(3 Rolls)
オーストラリア産ラムチョップ	Australian Lamb Chop	澳洲羊扒	\$350(2pcs)
オーストラリア産和牛タン	Australian Ox-Tongue	澳洲和牛舌	\$380
名古屋産鶏ステーキ	Nagoya Chicken Steak	名古屋雞扒	\$228
フォアグラ カaramelソース	Caramelized Foie Gras	焦糖鵝肝	\$298

魚介
Seafood
海鮮

日本産活鮑	Japanese Abalone	日本活鮑魚	Market Price
オーストラリア産活鮑	Australian Abalone	澳洲活鮑魚	Market Price
活伊勢海老	Fresh Lobster	活龍蝦	Market Price
キンキ	Kinki Fish	喜知次	Market Price
あさりの酒蒸し	Simmered Clam with Sake	清酒煮蛤蜊	\$138
車海老	Prawn	大蝦	\$218
日本産活帆立貝	Japanese Fresh Scallop	日本原隻活帆立貝	\$228
銀鱈	Cod Fish	銀鱈魚	\$258
北海道産タラバガ 二海胆ソース	Hokkaido King Crab Leg with Sea Urchin Sauce	北海道雪場脚 伴海膽醬	\$380

野菜
Vegetable
野菜

日本産かぼちゃ	Japanese Pumpkin	日本南瓜	\$98
日本産さつまいも	Japanese Sweet Potato	日本蕃薯	\$98
旬のキノコの盛り合わせ	Assorted Seasonal Mushrooms	季節什錦野菌	\$98
旬の野菜盛り合わせ	Assorted Seasonal Vegetables	季節野菜三款	\$98

お食事
Rice and Noodles
炒飯及麵食

かいか焼飯	Kaika Fried Rice	海賀炒飯	\$128
にんにく焼飯	Garlic Fried Rice	日式蒜蓉炒飯	\$128
海胆焼飯	Sea Urchin Fried Rice	海膽炒飯	\$158
オムラ牛肉焼飯	Beef Omelette Fried Rice	奄列牛肉炒飯	\$138
米国牛肉かけうどん	Rice Udon with US Prime Beef	美國頂級牛肉湯 紫米烏冬	\$238

スープ
Soup
湯類

味噌汁	Miso Soup	麵豉湯	\$48
海鮮土瓶蒸し	Teapot Steamed Seafood Soup	海鮮茶壺湯	\$138
野菜鯛魚のスープ	Snapper with Vegetable Bisque	野菜鯛魚濃湯	\$80

かいかの料理長スペシャルコース
Kaika Chef's Special Dinner Course
海賀廚師長特選套餐

先付
Appetizer
前菜

特選造り三点盛り
Three Kinds of Selected Sashimi
特選刺身三款

シェフ特製日替わりスープ
Chef's Daily Special Soup
廚師毎日精選餐湯

活伊勢海老 和風ソース
Lobster with Japanese Style Sauce
鐵板焼日本活龍蝦佐龍蝦味噌汁

活蝦夷鮑の鉄板焼
Teppanyaki Ezo Abalone
鐵板活蝦夷鮑

旬のサラダ
Seasonal Salad
季節沙律

A5 和牛テンドーロイン (80g) 日本産野菜添え
A5 Japanese Wagyu Beef Tenderloin with Japanese Vegetables
A5 和牛牛柳 (80g) 伴日本野菜

かいか焼飯 香の物 味噌汁
Kaika Fried Rice, Pickles and Miso Soup
海賀炒飯, 漬物及麵豉湯

日本産メロン
Japanese Honeydew Melon
日本温室蜜瓜

\$2480 Per Person

旬の特選寿司コース
Seasonal Sushi Selection Course
季節特選壽司套餐

先付
Appetizer
前菜

酢物
Vinegar Dish
醋物

旬の造り五種
Five Kinds of Seasonal Sashimi
季節刺身五款

魚介の茶碗蒸し
Steamed Egg Custard with Seafood
海鮮茶碗蒸蛋

旬のおすすめ鉄板焼き
Seasonal Teppanyaki Special Dish
季節推介鐵板料理

握り七貫盛り
Seven Pieces of Sushi
壽司七款

野菜鯛魚のスープ
Snapper with Vegetable Bisque
野菜鯛魚濃湯

手巻き
Sushi Hand Roll
手卷

日本産旬のフルーツ
Japanese Seasonal Fruits
日本時令水果

\$1580
Per Person

会席料理
Keiseki Course
會席料理

先付
Appetizer
前菜

酢物
Vinegar Dish
醋物

旬の造り四種
Four Kinds of Seasonal Sashimi
季節刺身四款

旬のおすすめ鉄板焼き
Seasonal Teppanyaki Special Dish
季節推介鐵板料理

握り四貫盛り
Four Pieces of Sushi
壽司四款

野菜鯛魚のスープ
Snapper with Vegetable Bisque
野菜鯛魚濃湯

手巻き
Sushi Hand Roll
手卷

日本産旬のフルーツ
Japanese Seasonal Fruits
日本時令水果

\$1250
Per Person

銀座かいか二人コース
Ginza Kaika Menu for Two Persons
銀座海賀二人套餐

先付
Appetizer
前菜

旬の造り三点盛り
Three Kinds of Seasonal Sashimi
季節刺身三款

シェフ特製日替わりスープ
Chef's Daily Special Soup
廚師毎日精選餐湯

本日の魚介 Daily Special Seafood 本日精選海鮮	又は Or 或	フランス産 フォアグラ スペシャルソー French Foie Gras with Special Sauce 法國鵝肝配特製醬汁
--	---------------	---

野菜のサラダ
Vegetable Salad
野菜沙律

主菜を下記より一つずつお選び2つください
Select Two Teppanyaki Main Dish
選擇以下兩款鉄板焼主菜

赤アワビ
Japanese Red Abalone
日本赤鮑魚

活伊勢海老
Japanese Lobster
原隻活日本龍蝦

A4 和牛サーロイン (160g) 日本産野菜添え
A4 Japanese Wagyu Rib Eye (160g) with Japanese Vegetables
A4 和牛肉眼 (160g) 伴日本野菜

かいか焼飯 香の物 味噌汁
Kaika Fried Rice, Pickles and Miso Soup
海賀炒飯, 漬物及麵豉湯

デザート
Japanese Desserts
日式甜品

\$3280 For Two Person

誠に勝手ながら、全ての値段は香港ドルで、10%のサービス料を別途申し受けます
All prices in HK dollar and subject to 10% service charge
以上價格為港幣並設加一服務費

香港海賀二人コース
Hong Kong Kaika Menu for Two Persons
香港海賀二人套餐

先付
Appetizer
前菜

シェフ特製日替わりスープ
Chef's Daily Special Soup
廚師毎日精選餐湯

北海道産タラバガニ
Hokkaido King Crab Leg
北海道雪場蟹脚

オーストラリア産活鮑 (500g) Australian Abalone (500g) 澳洲活鮑魚 (500g)	又は Or 或	キンキの鉄板焼 Teppanyaki Kinki Fish 鐵板燒喜知次
--	---------------	--

野菜のサラダ
Vegetable Salad
野菜沙律

M8 オーストラリア産和牛リブアイ (140g)
M8 Australian Wagyu Rib Eye (140g)
M8 澳洲和牛肉眼 (140g)

かいか焼飯 香の物 味噌汁
Kaika Fried Rice, Pickles and Miso Soup
海賀炒飯, 漬物及麵豉湯

デザート
Japanese Desserts
日式甜品

\$2680
For Two Person