

季節
限定

盛夏の

明太子

涼味めぐり

Midsummer Mentaiko
Refresh

今しか味わえない、
ピリ辛で爽やかな夏の味覚を
心ゆくまで
ご堪能ください。

えんがわと明太子丼

鰯魚裙邊明太子丼

Flounder Fin and
Mentaiko Donburi

158元



丼には漬け物、キャベツサラダ、みそ汁が付きます | 丼均附漬物、京椰菜及味噌湯
Donburi is served with pickles, cabbage salad & miso soup



京都勝牛

Kyoto Katsugyu

写真はイメージです 圖片只供參考 Photo is for reference only

価格は香港ドルです 價目以港幣計算 Price is in HKD
サービス料10%を頂きます 另收加一服務費 10% service charge applies

盛夏の 明太子 涼味めぐり

Midsummer Mentaiko
Refresh

海鮮かき揚げと
明太子冷やしうどん

炸海鮮雜菜餅・明太子冷烏冬
Seafood and Vegetable Kakiage・
Mentaiko Cold Udon

148元



季節
限定

うどんには漬け物、キャベツサラダ、みそ汁が付きます
烏冬均附漬物、京椰菜及味噌湯
Udon is served with pickles, cabbage salad & miso soup

米茄子の明太チーズ焼き

明太子米茄子芝士燒

Grilled Japanese Round Eggplant with
Mentaiko and Cheese

68元

