



KOJI
CHARCOAL
GRILL
菊志炭焼

價錢以單串計
Price listed is for
one skewer

Small Bites

輕食

黑枝豆 枝豆 Edamame	\$45
乾魚子配芝士 唐墨千一ス Cheese with Dried Mullet Roes	\$50
海膽温泉玉子 温玉雲丹のせ Onsen Egg with Uni	\$120
芥末汁章魚 蛸わさび Octopus in Wasabi Sauce	\$40
醋味海蘊 もずく酢 Mozuku Seaweed	\$35
日本凍蕃茄 冷しトマト Chilled Japanese Tomato	\$85
炸蝦卷 海老のカダイフ包み揚げ Deep Fried Shrimp Kadaifu Rolls (2 pc)	\$75
酱油螢光魷魚 ほたるいか沖漬け Soy-marinated Neon Squid	\$50
特製沙甸魚餅 特製いわしさつま揚げ Sardine Fish Cake	\$65
酥炸小白蝦 白海老唐揚げ Deep Fried Baby White Shrimps	\$75
白味噌忌廉芝士配酒盜 西京千一ス鯛酒盜和え Red Snapper Shuto with Sayko-marinated Cream Cheese	\$60
酥炸廣島蠔 広島産牡蠣フライ Hiroshima Oyster Fritters	\$85
炸蝦腐皮雲吞 海老しんじょう湯葉揚げ Fried Beancurd Skin Shimp Dumplings	\$85
豆腐沙律 豆腐サラダ Tofu Salad	\$60
南瓜沙律 パンプキンサラダ Pumpkin Salad	\$50
慢煮和牛肩沙律 和牛冷製サラダ Slow Cooked Wagyu Chuck Roll Salad	\$145

Kushiyaki

串物

雞皮 鶏皮 Chicken Skin	\$34
雞軟骨 鶏なんこつ Chicken Cartilage	\$36
雞心 鶏こころ Chicken Heart	\$38
雞腎 鶏砂肝 Chicken Gizzard	\$40
雞肝 鶏レバー Chicken Liver	\$38
胸軟骨 やげん軟骨 Chicken Breast Cartilage	\$36
鹽燒/醬油燒 雞翼 手羽先塩焼き/醬油焼き Chicken Wing with Salt / Shoyu (each)	\$30
雞腿肉 鶏もも Chicken Thigh Meat	\$40
大蔥雞肉 ねぎま Chicken & White Scallion	\$45
(芝士)免治雞肉丸 つくね * Chicken Meat Balls (with Cheese)	\$40 / (\$42)
豬柳片包明太子 明太子豚巻き Mintaiko wrapped in Pork Loin	\$48
釀蝦肉冬菇 しいたけ海老づめ Shrimp Paste stuffed Shitake	\$60
燒和牛橫隔肉 和牛ハラミ Harami (Beef Outside Skirt)	\$65
五花腩 豚バラ Pork Belly	\$45
豚肉包流心蛋 半熟玉子豚巻き Soft Boiled Egg wrapped in Pork Belly	\$45
免治雞肉釀青椒 万願寺肉詰め Minced Chicken stuffed Manganji Green Pepper	\$48
燒日本和牛串 和牛串 Japanese Wagyu Beef Skewer	\$80
和牛牛舌 和牛タン Waygu OX Tongue	\$80
露筍/秋葵豚肉卷 アスパラ/ オクラ豚巻き Pork Belly wrapped Asparagus / Okra	\$48

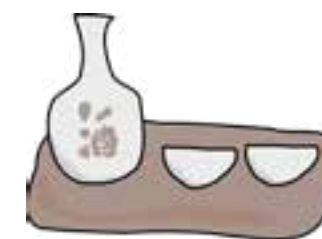
日本產牛，豚，雞

Grilled Japanese Vegetables

日本直送燒野菜

冬菇 椎茸 Shitake Mushroom	\$40
日本青椒 万願寺 Managanji Green Pepper	\$40
日本白蔥 白葱 White Scallion (Leek)	\$40
淮山 長芋 Japanese Yam	\$40
茄子 茄子 Japanese Eggplant	\$40
南瓜 南瓜 Pumpkin	\$38
甜番薯 薩摩芋 Sweet Potato	\$36
秋葵 オクラ Okra	\$32
玉米 玉蜀黍 Corn	\$48
蘆筍 アスパラ Asparagus	\$36
銀杏 銀杏塩焼き Ginko Nuts	\$30

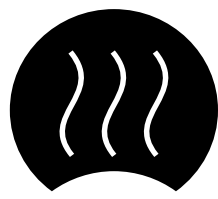
* Add \$5 for Japanese Egg Dip



Please ask to see our sake & wine selection!

必食推介

Chef's Recommendations



KOJI
CHARCOAL
GRILL
菊志炭燒



土鍋飯均為2至4人份量
Claypot rice serves 2
to 4 persons

Charcoal Grilled

炭火燒

鮑魚 あわび Abalone	\$250
穴子 穴子 Anago	\$210
帶子 ほたて Scallop	\$150
羊扒 ラム Lamb Chop (2 pcs)	\$200
鮪魚面頰 まぐろほほ Tuna Cheek	\$150
和牛橫隔肉 和牛ハラミ Harami (Beef Outside Skirt)	\$220
豬肩肉 豚肩ロース Pork Shoulder	\$140
味噌五花腩 豚バラ味噌焼き Miso-marinated Pork Belly	\$130
日本蒲燒野生鰻魚 日本天然うなぎ蒲焼き Japanese Wild Eel	\$480

燒日本蠔 焼きがき Japanese Oyster	\$70
日本A5和牛牛柳 和牛A5ヒレ Wagyu Tenderloin	\$350

* Our menu follows seasonal changes.
* Prices subject to a 10% service charge.

Claypot Rice , Congee

土鍋飯

粥

鮑魚土鍋飯 あわび土鍋炊き込みご飯 Abalone Claypot Rice	\$480
野生鰻魚土鍋飯 うなぎ土鍋炊き込みご飯 Natural Eel Claypot Rice	\$550
喜知次土鍋飯 きんき土鍋炊き込みご飯 Kichiji Claypot Rice	\$550
海膽松露土鍋飯 雲丹トリュフの土鍋炊き込みご飯 Claypot Rice with Uni & Truffle	\$650
日式時令土鍋飯 旬の土鍋炊き込みご飯 Claypot Rice with Seasonal Ingredients	\$300
海膽牛蒡土鍋飯 雲丹土鍋炊き込みご飯 Uni & Burdock Claypot Rice	\$580
三文魚、魚子土鍋飯 鮭といくらの土鍋炊き込みご飯 Claypot Rice with Salmon & Ikura	\$420
金目鯛土鍋飯 金目鯛の土鍋炊き込みご飯 Alfonsino Claypot Rice	\$450
牛肉土鍋飯 牛肉土鍋炊き込みご飯 Wagyu Claypot Rice	\$550
日式蟹粥 (須預訂) 蟹雑炊 Crab Congee	\$580

湯

麵豉湯 赤だしみそ汁 Red Miso Soup	\$35
大蛤清湯 はまぐり吸物 Japanese Clam Broth	\$78

Hot Pot

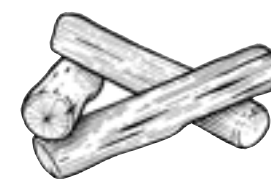
鍋物

日式和牛涮涮鍋 和牛しゃぶしゃぶ Wagyu Shabu Shabu	\$380
日式牛肉鋤燒鍋 和牛すき焼き Wagyu Sukiyaki	\$380

Rice, Noodle

飯、麵

鰻魚燒飯團 鰻焼きおにぎり Unagi Onigiri	\$95
海膽燒飯團 雲丹焼きおにぎり Sea Urchin Onigiri	\$105
燒鰻魚茶漬飯 鰻おにぎり茶漬け Eel Chazuke	\$120
燒海膽茶漬飯 雲丹おにぎり茶漬け Sea Urchin Chazuke	\$135
蝦野菜天婦羅飯 かき揚げ天丼 Tempura Rice Bowl	\$108
蝦野菜天婦羅茶漬飯 天ぷら茶漬け Tempura Chazuke	\$108
迷你海膽鋤燒鍋井 ミニ和牛すき焼き丼雲丹のせ Mini Sukiyaki Rice with Uni	\$280
蝦野菜天婦羅烏冬 (冷/熱) かき揚げうどん Udon with Prawn & Veg Tempura (Hot/Cold)	\$130
蝦野菜天婦羅蕎麥麵 (冷/熱) かき揚げそば Soba with Prawn & Veg Tempura (Hot/Cold)	\$130
日式和牛烏冬 温和牛うどん Japanese Wagyu Udon	\$320



備長木炭使用店

必食推介
Chef's Recommendations

鎮店之寶 Signature Dish