



初春の特選魚介

初春時令鮮之選・Early Spring Seafood Delicacies

為迎接春天的來臨，
千兩特別為您呈獻初春時令海鮮料理。
不但從日本直送來自大分縣的美人蠔及
愛媛縣的蜜柑味甘魚，
更特別挑選了三款頂級清酒，
讓您同時體驗魚鮮與酒醇的完美搭配！

www.sen-ryo.com.hk
senryohongkong

相片只供參考・Photos are for references only. 只限堂食・For dine-in only. 另加一服務費・Subject to 10% service charge. 數量有限・售完即止・Limited supply, while stock last.

みかんブリ

蜜柑味甘魚・Mikan Yellowtail

炙りみかんブリ刺身

- 有「日本蜜柑王國」之稱的愛媛縣盛產蜜柑，
蜜柑味甘魚自以小蜜柑餵飼，魚肉除了肥美鮮嫩，
充盈甘美魚油外，更額外增添淡淡的蜜柑甜香，
味道怡人。
- 炙燒蜜柑味甘魚刺身
炙りみかんブリ刺身
Seared Mikan Yellowtail Sashimi \$105
- 蜜柑味甘魚刺身
みかんブリ刺身
Mikan Yellowtail Sashimi \$105
- 蜜柑味甘魚腩壽司
みかんブリトロ寿司
Prime Mikan Yellowtail Sushi \$48 (2件/貫/pcs)
- 蜜柑味甘魚壽司
みかんブリ寿司
Mikan Yellowtail Sushi \$38 (2件/貫/pcs)

- 醇 越乃碧純米吟釀
Koshinohakugen Junmai Ginjo Ato (150ml) \$95 (300ml) \$180 (720ml) \$420
- 醇 蓬萊泉可特別純米酒
Houraisen Beshi Tokubetsu Junmai (150ml) \$80 (300ml) \$155 (720ml) \$368
- 薰 越前の冬しぼりたて純米大吟釀
Echizenofuyu Shirohate Junmaidai Ginjo (150ml) \$105 (300ml) \$195 (720ml) \$450



蟹・Crab

タラバガニ

- 鮮場蟹
タラバガニ
King Crab \$250 (半份/Half Portion)
- 燒鱈場蟹
焼タラバガニ
Grilled King Crab \$250
- 松葉蟹甲羅燒
かに味噌甲羅焼き
Snow Crab with Miso \$78



鶏モモ肉の炭焼き風

かき土手鍋

- 豆乳雞鍋
Chicken Soy Milk Pot \$162
- 麵豉蠔鍋
かき土手鍋
Oyster Pot with Miso Sauce \$158
- 炭燒汁燒雞腿肉
鶏モモ肉の炭焼き風
Grilled Chicken Thigh in Charcoal Style Sauce \$72
- 美人牡蠣 (大分縣產)
美人牡蠣 (大分縣產)
Beauty Oyster (Oita-Prefecture) \$78 (2件/ツ/pcs)

來自大分縣干涸的美人蠔，
有較深色的外殼，比一般的蠔瘦長，
有著濃厚的肉質而且沒有腥味，味道甘甜。

