

# 九州產牡蠣

九州產 九州產牡蠣 Kyushu Oyster

牡蠣各種の酒蒸し



## 牡蠣各種盛合せ



# 春の特選

春季時令鮮之選・Spring Seafood Delicacies

隨著冷天過去，春季的氣息漸濃，千兩呈獻「春季時令鮮之選」，以來自日本大分、福岡及熊本的精選鮮蠔為主打，推出原隻及酒蒸盛合，獨特處理手法讓客人一次食勻不同口感及味道的日本鮮蠔！同時配上精選春季限定清酒，由圓潤柔和至清新悅人均可選擇，與您一同細意品嚐春的滋味。



生蠔盛合  
牡蠣各種盛合せ  
Fresh Oyster Platter

\$140  
(3件/7 pcs)

\$280  
(6件/7 pcs)

清酒蒸蠔盛合  
牡蠣各種の酒蒸し  
Sake-steamed Oyster Platter

\$140  
(3件/7 pcs)



- 醇** 加賀吟釀純米大吟釀  
Kagaginjo Jyunmaidaiginjo
- 爽** あさ開特別純米冷獎  
Asabiraki Tokubetsujumai Reisyo
- 薰** 春夏秋雪越前純米吟釀  
Shunkashusetsu Etsuzen Junmaiginjo
- 爽** 王紋夢純米吟釀  
Aumori Yume Junmaiginjo

特選春の清酒盛り合わせ Assorted Spring Seasonal Sake Platter	\$115	(150ml) \$90	(150ml) \$95	(150ml) \$80	(150ml) \$110
會員價 Member Price	\$92	(300ml) \$165	(300ml) \$180	(300ml) \$155	(300ml) \$210
		(720ml) \$380	(720ml) \$420	(720ml) \$368	(720ml) \$480

相片只供參考・Photos are for reference 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

sen-ryo.com.hk  
senryohongkong

千兩  
sen-ryo

© Genki Sushii Hong Kong Limited Mar. 2018



ヒスイサザエにん  
にく鉄板焼き

カレイ兜煮付け



鉄板すき焼き



時令推介・Seasonal Recommendations  
季節のメニュー

時令推介・Seasonal Recommendations

魚鮮・Fish  
魚鮮

鯛寿司三点セシト



さより刺身

鐵板蒜味翡翠螺  
ヒスイサザエにんにく鉄板焼き  
Jade Spiral Shells with Garlic on Teppanyaki \$68

鐵板牛肉壽喜燒  
鉄板すき焼き  
Beef Sukiyaki with Teppanyaki \$78

汁煮鰈魚頭  
カレイ兜煮付け  
Stewed Halibut Head \$128

加賀吟釀 純米大吟釀  
來自石川縣的「加賀吟釀 純米大吟釀」稻米香氣濃厚，圓潤幼滑，乃傳統石川縣地方色彩的醇酒，此佳作能充份表現出當地優良的白山伏流水之味。適宜配上燒物或煮物。



王紋夢 純米吟釀

作為來自新潟縣市島酒造的爽酒，「王紋夢 純米吟釀」味道柔和甘甜，清新悅人，呈現出剛好的酒酸感。整體淡麗優雅中剛強有力，層次感鮮明，是配上魚及野菜料理享受的最適之選。



鯛魚三點壽司盛合  
(辣椒蘿蔔蓉 / 柚子嗜喱 / 柚子胡椒)  
鯛寿司三点セシト \$65

(もみじおろし / 柚子ゼリ / 柚子胡椒)  
Sea Bream Sushi Platter (3 Types)  
(Mashed Chilli Turnips/Yuzu Jelly/Yuzu Kosho)

鯛魚刺身薄切  
鯛薄造り  
Thinly Sliced Sea Bream Sashimi \$168

針魚刺身  
さより刺身  
Half Beak Sashimi \$120

針魚壽司  
さより寿司  
Half Beak Sushi \$120

あさ開 特別純米 冷獎 春限定  
取自若手縣大慈清水的「あさ開 特別純米 冷獎 春限定」酒質優雅，味道柔和，整體平均，是與春天非常相配的春季限定酒。此酒適合壽司或刺身類的食品。



春夏秋雪越前 純米吟釀

來自福井縣越前的磯的「春夏秋雪越前 純米吟釀」為薰酒之一，質感細緻柔順，味道豐富，酒質平均，是一瓶越前地區的優質地酒，此酒適合配上壽司或刺身類的食品。

