

H A J I M E

千両のはじめ

Ingredients are carefully selected, tastes finely curated by Shokunin and combined with Japanese tradition, each piece of sushi is crafted from the heart. Authenticity is at the heart of everything at senryo and this Shokunin spirit remains the same since the beginning.

素材

素材是和食之本，於壽司而言更甚。千両重視每一個基礎細節，從米飯到醬油到壽司酢，全部由日本原產地精挑細選。無論海中或陸上的豐美食材，不時不食，取四季之鮮入饌，正是千両的初心。

職人

千両以江戶前壽司為本，磨練握壽司的根基，把握食材的純粹之味；同時以巧思創新嘗試各種食材的搭配，以料理技巧探索味道的可能，是為職人的追求。

旨味

旨味既為「鮮味」，是甜、酸、苦、辣以外的第五種味道，亦意指食物單純的「美味」。運用不同的味道創造菜式，引出旨味（鮮味），從而讓食客感受旨味（美味），是千両一貫的宗旨。

和

從每日嚴選的各式素材，到不斷提升的職人技藝，以至服務與用餐環境的追求，從鮮味到美味至品味，將美味昇華至不止於味覺的和式餐飲體驗。

千両職人壽司拼盤 (6件)

千両職人壽司盛り合わせ (6貫)
sen-ryo Shokunin Sushi Platter (6 types)

\$210



With the tradition and artisan of Edomae sushi, sen-ryo sets its foundation of nigiri sushi. Seizing the original taste of the ingredients, as well as exploring the full potential of the materials is always the heart of shokunin spirit.

職人壽司 · Shokunin Sushi

職人の鮨

千両は伝統的な握りの江戸前寿司です。寿司職人が丹精込めて握り、食材の本来の味を最大限に引き出します。

千両は江戸前寿司為本、磨練握寿司の根基、把握食材の純粹之味；同時以巧思創新嘗試各種食材的配搭，以料理技巧探索味道的可能，是為職人的追求。

大吞拿魚腩配鹽麴吞拿魚蓉

大とろと塩麴ねぎとろ
Prime Fatty Tuna with Salted Rice Malt Minced Tuna

\$54

1件/貫/pc



千両壽司

千両寿司 | sen-ryo Sushi

\$58

1件/貫/pc



松葉蟹伴蟹膏

ズワイガニと蟹みそ
Snow Crab with Crab Paste

\$50

1件/貫/pc



炙焼汁煮廣島蠔

炙り広島牡蠣煮付け
Seared Hiroshima Oyster in Sauce

\$40

1件/貫/pc



自家製江戸前甜蛋配柚子皮

手作りの玉子焼きのゆずピール添え
Homemade Edo-mae Egg with Yuzu Peel

\$26



刺身・Sashimi

刺身

刺身は魚本来の新鮮な味わいを楽しむ、最もシンプルな調理方法です。板前は魚を刺身にする際、魚の組織を壊してしまわないよう、細心の注意を払って包丁を入れます。醤油とわさびを少しつけてお召し上がりください。

刺身是以最單純的方式去享用魚獲最根本的味道。製作時師傅需以利刃精準下刀，以免切割時破壞魚身的組織。簡單蘸上一點醬油，再加上山葵，以引發刺身的鮮味。



This is the best form to enjoy fish at its freshest. During preparation, our master chef cuts the fish precisely with his carving knife to avoid destroying the structure of the fish. Add a little soya sauce, wasabi and enjoy the fresh taste.

大吞拿魚腩

大とろ | Prime Fatty Tuna
\$150



身處魚頭至魚身的中間位，最為肥美。
It's the fattest part of the fish which locates between grills and centre of the abdomen.

吞拿魚

まぐろ | Tuna
\$56



油甘魚 (日本産)

はまち (日本産) | Yellowtail (Japan)
\$62



三文魚腩

とろサーモン | Prime Salmon
\$58



中吞拿魚腩

中とろ | Semi-fatty Tuna
\$120



馬糞海膽 (日本直送)

馬糞うに (日本直送)
Bafun Sea Urchin (Japan Delivered)
時價 / Market Price *



海膽供應或會因時令而有所更改或暫停。
Supply of sea urchin is subject to the availability. Items may be changed or suspended.

八爪魚 (北海道産)

たこ (北海道産) | Octopus (Hokkaido)
\$50



珍寶帶子 (北海道産)

ジャンボ帆立貝 (北海道産)
Jumbo Scallop (Hokkaido)
\$76



極上刺身拼盤

極上刺身盛り合わせ
Supreme Assorted Sashimi Platter

\$337 \$659
2人用 / 2人前 4人用 / 4人前
(For 2 Pax) (For 4 Pax)



此圖為極上刺身拼盤 (4人用)
This photo shows Supreme Assorted Sashimi Platter (For 4 Pax)

特上刺身拼盤

特上刺身盛り合わせ | Deluxe Sashimi Platter
\$178



特選刺身拼盤

特選刺身盛り合わせ
Special Assorted Sashimi Platter
\$286



特選大吞拿魚腩

特選大とろ | Supreme Fatty Tuna
\$180



由中腹魚脊骨及下腩位伸延至魚尾的下腹位，味道甘香濃郁。
From middle abdomen to rear abdomen of the fish tail,
with sweet and rich taste.

甜蝦

甘海老 | Sweet Shrimp
\$58



蕁燒鰹魚 (靜岡產)

蕁焼き鰹たたき (静岡産) | Bonito (Shizuoka)
\$58



三文魚

サーモン | Salmon
\$50



壽司・Sushi

壽司

產地直送の海鮮、極上のシャリ、百年の歴史を誇る老舗の酢と醤油、寿司の味を決める全ての材料が厳選されています。千両の職人が一貫一貫、丁寧に握っています。

直送海産、壽司的米飯、百年老品牌的醋和醬油，每樣看似微不足道卻又影響壽司味道的素材，千兩的職人都細心經營，全為眼前一貫壽司之味。



Direct imported seafood, rice used in sushi, vinegar and soya sauce from century-old brands, every ingredient is not taken lightly as it affects the overall taste. sen-ryo takes great care to ensure the superb taste of each piece of sushi.

特上壽司三點

特上寿司 3 貫
Deluxe Sushi Trio
\$85



特選壽司三點

特選寿司 3 貫
Special Sushi Trio
\$85



三文魚壽司三點

サーモン寿司 3 貫
Salmon Sushi Trio
\$36



炙燒和牛壽司三點

炙り和牛寿司 3 貫
Seared Wagyu Sushi Trio
\$162



蝦壽司三點

海老寿司 3 貫
Shrimp Sushi Trio
\$61





內含職人壽司 2 件：
大吞拿魚腩配鹽麴吞拿魚蓉及千兩壽司
2 pcs of Shokunin Sushi included:
Prime Fatty Tuna with Salted Rice Malt
Minced Tuna and sen-ryo Sushi

千兩嚴選壽司拼盤 (18 件)

千兩嚴選壽司盛り合わせ (18 貫)
sen-ryo Sushi Platter (18 pcs)
\$467

千 特上壽司拼盤 (20 件)

特上壽司盛り合わせ (20 貫)
Deluxe Sushi Platter (20 pcs)
\$431



吞拿魚壽司四點

まぐろ壽司 4 貫
Tuna Sushi Quartet
\$137

千 特選壽司拼盤 (10 件)

特選壽司盛り合わせ (10 貫)
Special Sushi Platter (10 pcs)
\$235



極上海鰻壽司拼盤 (9 件)

極上穴子と壽司盛り合わせ (9 貫)
Supreme Sea Eel and Assorted Sushi Platter (9 pcs)
\$282

千 炙燒壽司四點

炙り壽司 4 貫 | Seared Sushi Quartet
\$130



千 大吞拿魚腩

大とろ
Prime Fatty Tuna
\$48
1件/貫/pc



千 珍寶帶子 (北海道産)

ジャンボ帆立貝 (北海道産)
Jumbo Scallop (Hokkaido)
\$26
1件/貫/pc



馬糞海膽 (日本直送)

馬糞うに (日本直送)
Bafun Sea Urchin (Japan Delivered)
* 時價 / Market Price
1件/貫/pc



海膽供應或會因時令而有所更改或暫停。
Supply of sea urchin is subject to the availability. Items may be changed or suspended.

千 油甘魚腩 (日本産)

とろはまち (日本産)
Prime Yellowtail (Japan)
\$28
1件/貫/pc



松葉蟹

ズワイガニ
Snow Crab
\$32
1件/貫/pc



珍寶赤海蝦

ジャンボ赤海老
Jumbo Red Shrimp
\$30
1件/貫/pc



千 中吞拿魚腩

中とろ | Semi-fatty Tuna
\$40
1件/貫/pc



珍寶活煮蝦

ジャンボ活けメ蒸し海老
Jumbo Steamed Shrimp
\$28



寿司

壽司 | Sushi

千 特選大吞拿魚腩

特選大とろ
Supreme Fatty Tuna
\$58
1件/貫/pc

千 大吞拿魚腩

大とろ
Prime Fatty Tuna
\$48
1件/貫/pc

千 中吞拿魚腩

中とろ
Semi-fatty Tuna
\$40
1件/貫/pc

吞拿魚

まぐろ
Tuna
\$28

吞拿魚醬油漬

漬けまぐろ
Marinated Tuna
\$30

千 珍寶帶子 (北海道産)

ジャンボ帆立貝 (北海道産)
Jumbo Scallop (Hokkaido)
\$26
1件/貫/pc

馬糞海膽 (日本直送)

馬糞うに (日本直送)
Bafun Sea Urchin (Japan Delivered)
* 時價
Market Price
1件/貫/pc

千 原條海鰻

一本六子
Deluxe Sea Eel
\$70
1件/貫/pc

左口魚裙邊

えんがわ
Olive Flounder Muscle
\$46

珍寶活煮蝦

ジャンボ活けメ蒸し海老
Jumbo Steamed Shrimp
\$28

珍寶赤海蝦

ジャンボ赤海老
Jumbo Red Shrimp
\$30
1件/貫/pc

三文魚

サーモン
Salmon
\$22

千 三文魚腩

とろサーモン
Prime Salmon
\$26

油甘魚 (日本産)

はまち (日本産)
Yellowtail (Japan)
\$34

千 油甘魚腩 (日本産)

とろはまち (日本産)
Prime Yellowtail (Japan)
\$28
1件/貫/pc

藁焼鰹魚 (静岡産)

藁焼き鰹たたき (静岡産)
Borio (Shizuoka)
\$30

甜蝦

甘海老
Sweet Shrimp
\$40

松葉蟹

ズワイガニ
Snow Crab
\$32
1件/貫/pc

八爪魚 (北海道産)

たこ (北海道産)
Octopus (Hokkaido)
\$26

腐皮

いなり
Fried Tofu Skin
\$20

螺片

ツル貝
Whelk
\$40

墨魚

イカ
Cuttlefish
\$28

松葉蟹蟹膏

松葉ガニと蟹みそ
Snow Crab with Crab Paste
\$48



海膽

うに
Sea Urchin
\$78



三文魚籽

いくら
Salmon Roe
\$48



香蔥吞拿魚腩

ねぎとろ
Fatty Tuna with Leek
\$56



炙り

炙焼 | Seared

炙焼鰻魚
炙り鰻
Seared Eel

\$40

炙焼牛油珍寶赤海蝦
炙りジャンボ赤海老バター風味
Seared Jumbo Red Shrimp with Butter

\$34
1件/貫/pc

炙焼牛油珍寶帶子
(北海道産)
炙りジャンボ帆立貝バター風味(北海道産)
Seared Jumbo Scallop with Butter (Hokkaido)

\$30
1件/貫/pc

炙焼三文魚腩
炙りトロサーモン
Seared Prime Salmon

\$28

炙焼特選大吞拿魚腩
炙り特選大とろ
Seared Supreme Fatty Tuna

\$60
1件/貫/pc

炙焼大吞拿魚腩
炙り大とろ
Seared Prime Fatty Tuna

\$50
1件/貫/pc

炙焼日本和牛
炙り日本和牛
Seared Japanese Wagyu

\$46
1件/貫/pc

炙焼左口魚裙邊
炙りえんがわ
Seared Olive Flounder Muscle

\$46

松葉蟹蟹膏
松葉ガニと蟹みそ
Snow Crab with Crab Paste

\$48

甜蝦蟹膏
甘海老と蟹みそ
Sweet Shrimp with Crab Paste

\$30

辣味三文魚親子
スパイシーサーモン親子
Spicy Salmon with Salmon Roe

\$26

飛魚籽
とびこ
Flying Fish Roe

\$26

軍艦

軍艦 | Gunkan

海膽
うに
Sea Urchin

\$78

香蔥吞拿魚腩
ねぎとろ
Fatty Tuna with Leek

\$56

三文魚籽
いくら
Salmon Roe

\$48

炙焼日本和牛

炙り日本和牛
Seared Japanese Wagyu
\$46
1件/貫/pc



炙焼鰻魚

炙り鰻
Seared Eel
\$40



炙焼牛油珍寶帶子(北海道産)

炙りジャンボ帆立貝バター風味(北海道産)
Seared Jumbo Scallop with Butter (Hokkaido)
\$30
1件/貫/pc



炙焼左口魚裙邊

炙りえんがわ
Seared Olive Flounder Muscle
\$46



! 小心魚骨 • Beware of tiny fish bones • 魚の骨にお気を付けてください

卷物

卷物 - Roll

千 牛油果軟殼蟹卷
ソフトシェルクラブとアボカドロール
Soft Shell Crab and Avocado Roll \$98

千 特上彩虹卷
特上レインボーロール
Deluxe Rainbow Roll \$92

千 炸蝦卷
エビフライロール
Fried Prawn Roll \$36

千 贅沢寿司卷
こぼれ寿司
Overflowing Sushi Roll \$142



千 牛油果軟殼蟹卷
ソフトシェルクラブとアボカドロール
Soft Shell Crab and Avocado Roll
\$98

千両特色
吞拿魚卷
千両特製まぐろロール
sen-yo Special Tuna Roll \$70

炙焼明太子
三文魚卷
炙りサーモン明太子ロール
Seared Salmon Roll with Mentaiko \$60

吉列廣島蠔卷
広島牡蠣フライロール
Deep-fried Hiroshima Oyster Roll \$32

加州卷
カリフォルニアロール
California Roll \$30



千 贅沢寿司卷
こぼれ寿司
Overflowing Sushi Roll
\$142

梅子紫蘇
青瓜小卷
梅と大葉のかっぱ細巻き
Plum and Perilla with Cucumber Roll \$22

蟹柳小卷
かにかま細巻き
Crab Stick Roll \$22

牛油果小卷
アボカド細巻き
Avocado Roll \$22

玉子小卷
玉子細巻き
Egg Roll \$22



炙焼明太子三文魚卷
炙りサーモン明太子ロール
Seared Salmon Roll with Mentaiko
\$60



千 特上彩虹卷
特上レインボーロール
Deluxe Rainbow Roll
\$92

手巻き

手巻 - Hand Roll

炙焼鰻魚手巻
炙り鰻手巻き
Seared Eel Hand Roll \$40

千 軟殼蟹手巻
ソフトシェルクラブ手巻き
Soft Shell Crab Hand Roll \$36

千 三文魚籽手巻
さくひん手巻き
Salmon Roe Hand Roll \$48

松葉蟹手巻
ズワイガニ手巻き
Snow Crab Hand Roll \$34



海膽手巻
うに手巻き
Sea Urchin Hand Roll
\$78

松葉蟹手巻
ズワイガニ手巻き
Snow Crab Hand Roll
\$34

加州手巻
カリフォルニア手巻き
California Hand Roll \$30

千 軟殼蟹手巻
ソフトシェルクラブ手巻き
Soft Shell Crab Hand Roll
\$36

前菜 · Appetizer

前菜

伝統的な冷菜からお酒のお供のおつまみまで、千両は皆様のお食事をより豊かなものにする為、様々な日本スタイルのお料理をご用意させていただきます。

無論是傳統前菜的冷菜，以至佐酒的小吃，千両都盡心巧製多款日式小點，以豐富大家餐桌上的時光。



Whether it's traditional cold dishes or snacks platter, sen-ryo has created a variety of Japanese-style light bites to enrich every dining occasion.



🍴九州番茄沙律伴焦香蒜汁
九州トマトの焦がしにんにくドレッシングサラダ
Kyushu Tomato Salad with Roasted Garlic Dressing
\$46



🍴韓風辣吞拿魚伴紫菜
マグロとアボカドの韓国風アヒボキ
Korean Style Spicy Tuna and Avocado with Seaweed
\$68



🍴炙焼三文魚牛油果沙律
炙りサーモンとアボカドサラダ
Seared Salmon and Avocado Salad
\$88



🍴千両自家製厚焼甜蛋（配柚子皮）
手作りの玉子焼きのゆずピール添え
sen-ryo Homemade Fried Egg (with Yuzu Peel)
\$26

☞ 軟殼蟹牛油果沙律伴日向夏沙律汁

日向夏ドレッシングのソフトシェルクラブとアボカドサラダ
Soft Shell Crab Salad with Hyuganatsu Salad Sauce
\$98



☞ 味醂魚乾

味醂干し
Mirin Grilled Dried Fish Fillet
\$58



☞ 枝豆 (増量)

枝豆 (増量)
Green Soybean (Mega)
\$32



☞ 松葉蟹甲羅焼伴野菜

松葉ガ二甲羅焼きの野菜盛り付き
Snow Crab Shell with Assorted Vegetables
\$68



☞ 香草海鮮刺身沙律

ハーブドレッシングのシーフード刺身サラダ
Seafood Sashimi Salad with Herbs Dressing
\$88



☞ 海鮮蒸蛋配柚子皮

海鮮茶碗蒸しのゆずピール添え
Steamed Egg Custard Seafood with Yuzu Peel
\$32



一品料理

千両は刺身と寿司のほかにも力を入れております。
千両の職人は煮物、焼き物、揚げ物など、
伝統的な料理から創作料理に渡るまで、
腕によりをかけてご提供いたします。

除了刺身與壽司，千兩對日式料理同樣傾注熱情。
不論是煮物、燒物、炸物，職人們都揉合
傳統的手藝與創新的烹調手法，
為大家呈獻更多彩的日式味覺體驗。



In addition to sashimi and sushi, sen-ryo is passionate about Japanese cuisine. Whether it is cooked, grilled or fried dishes, traditional craftsmanship and innovative cooking techniques are incorporated to present a colorful Japanese sensory experience.

燒物

燒物 | Grilled



香蔥燒三文魚腩
ハラスのねぎ焼き
Grilled Salmon Belly with Spring Onion
\$52



鐵板牛油粟米
とうもろこしのバター焼き
Grilled Corn in Butter
\$38



鹽燒油甘魚鰯(日本產)
はまちかまの塩焼き(日本產)
Grilled Yellowtail Joint with Salt (Japan)
\$120



鹽燒三文魚頭
サーモンのかぶとの塩焼き
Grilled Salmon Head with Salt
\$88



燒羊架配
柚子胡椒(紐西蘭)
グリルラムラックの
柚子胡椒添え(ニュージーランド)
Grilled Rack of Lamb
with Yuzu Kosho (New Zealand)
\$68



鰈魚西京燒
カラスカレイの西京焼き
Grilled Halibut with Saikyo Miso
\$72

串燒

串燒 | Skewer

串燒豚肉
豚肉串焼き | Pork Skewer
\$30



串燒雞腎
砂肝串焼き | Chicken Gizzard Skewer
\$26

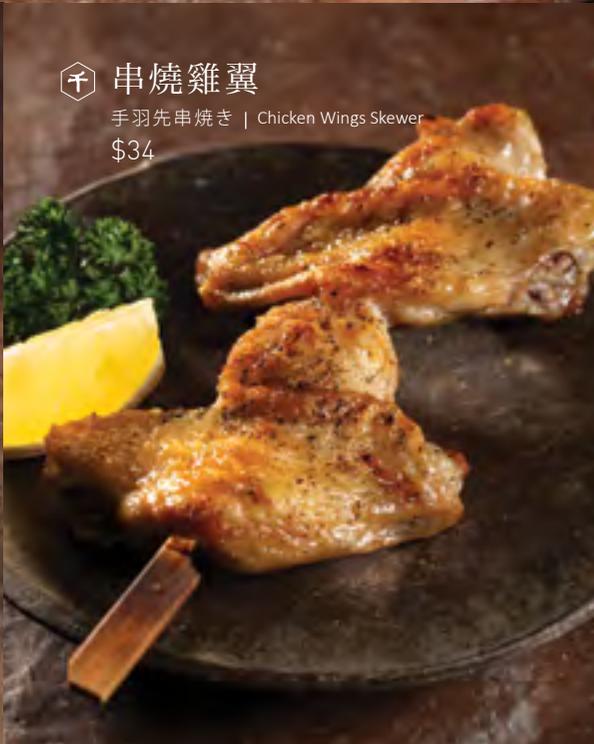
串燒蘆筍
アスパラガスの串焼き | Asparagus Skewer
\$20



串燒厚切牛舌
厚切り牛タン串焼き | Thick Cut Beef Tongues Skewer
\$45



免治雞肉串
つくね | Minced Chicken
\$30



串燒雞翼
手羽先串焼き | Chicken Wings Skewer
\$34

串燒雞頸肉
(汁燒 / 鹽燒)
せせり串焼き (たれ / 塩)
Chicken Neck Meat Skewer
(Sweet Soy Sauce / Salted)
\$34



串燒冬菇
椎茸串焼き | Mushroom Skewer
\$20



串燒甘薯
さつま芋串焼き | Sweet Potatoes Skewer
\$20

串燒雞腿肉伴柚子胡椒
柚子胡椒の鶏もも串焼き
Chicken Thigh Skewer with Yuzu Kosho
\$30



揚げ物

炸物 | Fried

千 炸軟殼蟹
ソフトシェルクラブ揚げ
Fried Soft-Shell Crab

\$68

千 唐揚げ鶏
鶏の唐揚げ
Karage Chicken

\$52

魷魚唐揚
イカの唐揚げ
Karage Squid

\$52

明太子炸日本豆腐
揚げだし日本豆腐と明太子
Fried Japan Tofu with Mentaiko Sauce

\$48

千 吉列廣島蠔
広島牡蠣フライ
Deep-fried Hiroshima Oyster

\$62

白蝦唐揚
白えびの唐揚げ
Karage Glass Shrimp

\$48

日式炸豆腐
揚げだし豆腐
Japanese Fried Tofu

\$32



千 松葉蟹腳海鮮鍋

松葉ガニの脚とシーフード鍋
Snow Crab Leg and Seafood Pot

\$148

千 清酒煮活蜆

活あさりの酒蒸し
Live Clam Cooked in Sake

\$72



千 吉列廣島蠔

広島牡蠣フライ
Deep-fried Hiroshima Oyster

\$62



千 唐揚げ鶏

鶏の唐揚げ
Karage Chicken

\$52



明太子炸日本豆腐

揚げだし日本豆腐と明太子 | Fried Japan Tofu with Mentaiko Sauce

\$48



煮物

煮物 | Cooked Dishes

千 松葉蟹腳海鮮鍋
松葉ガニの脚とシーフード鍋
Snow Crab Leg and Seafood Pot

\$148

千 清酒煮活蜆
活あさりの酒蒸し
Live Clam Cooked in Sake

\$72

牛肉豆腐鍋
牛すきのとんこつ鍋
Beef Pot with Tofu

\$98

野菜雪見鍋
(鶏白湯底)
野菜のみぞれ鍋(鶏白湯スープ)
Vegetable Pot (Chicken Soup Base)

\$58

千 牛油焗雜菌
きのこのバター焼き
Baked Mixed Mushroom with Butter

\$48

磯煮鮑魚
あわびの磯煮
Boiled Abalone in Japanese Style

\$88

汁物

湯 | dno's | Soup



☞ 活蜆清湯
活あさりの澄まし汁
Live Clam Clear Soup
\$36

☞ 日式海鮮茶壺湯

シーフード土瓶蒸し
Japanese Teapot Soup with Seafood
\$44



☞ 麵鼓湯

みそ汁
Miso Soup
\$26



うどん

烏冬 | Udon



雜錦天婦羅 冰見烏冬 (冷 / 熱)

天ぷら氷見うどん (冷 / 温)
Assorted Tempura Himi Udon (Cold / Hot)
\$62



牛肉冰見烏冬 (熱)

牛肉氷見うどん (温)
Himi Udon with Beef (Hot)
\$60



冰見烏冬 (冷 / 熱)

氷見うどん (冷 / 温)
Himi Udon (Cold / Hot)
\$50

千 雪糕糯米糍 (抹茶 / 雲呢拿)

もちアイス (抹茶 / バニラ)
Mochi Ice-cream (Matcha / Vanilla)
\$38



It's the perfect finale to a great meal. Try our array of delicate and elegant desserts. Besides infusing traditional elements into our sweet offerings, special desserts flown direct from Japan accentuate the overall dining experience.

甜品 · Dessert

デザート

素晴らしいお食事の終わりに、デザートはいかがでしょう。千両は伝統的な精緻なデザートのほか、日本から直送の和風デザートもご用意しております。どうぞご賞味ください。

作為餐桌完美的句點，不妨以一道精緻高雅的甜點作結。在琳瑯的選擇中，千兩更特別引入日式傳統甜點元素，以至日本直送的特色甜點，貫徹和風的餐桌體驗。

千 雙色雪糕糯米卷 (黑芝麻及豆腐)

ダブルもちアイスロール (黒ゴマと豆腐)
Duo Ice-cream Mochi Roll (Black Sesame and Tofu)
\$42



朱古力心太軟伴 雲呢拿雪糕

フォンダンショコラバニラアイス添え
Chocolate Fondant with Vanilla Ice-cream
\$48



含木本堅果及堅果製品。
本製品はナッツ類及びナッツ製品を含みます。
Contains Tree Nuts and Nut Products.

北海道雙重芝士蛋糕

北海道ドゥーブルフロマージュチーズケーキ
Hokkaido Double Fromage Cheesecake
\$52



菠蘿雪葩

パイナップルシャーベット
Pineapple Sorbet
\$58

蘋果雪葩

りんごシャーベット
Apple Sorbet
\$45

雪葩原材料含奶類製品。
シャーベットの原材料は乳製品が含まれています
Ingredients of Sorbet Contains Milk Products.



蜜桃雪葩

モモシャーベット
Peach Sorbet
\$58

椰子雪葩

ココナッツシャーベット
Coconut Sorbet
\$45

