

---

千両

sen-ryo

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。

無論は傳統前菜的冷菜，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。



## 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



## 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



## 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



## 海鮮刺身沙律配柑橘沙律汁

シーフードサラダ柑橘ドレッシング  
Seafood Sashimi Salad with Citrus Dressing  
\$78

☞ 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



松葉蟹甲羅焼伴野菜

松葉ガニ甲羅焼きの野菜盛り付き  
Snow Crab with Assorted Vegetables

\$68



味醂魚乾

味醂干し  
Mirin Grilled Dried Fish Fillet

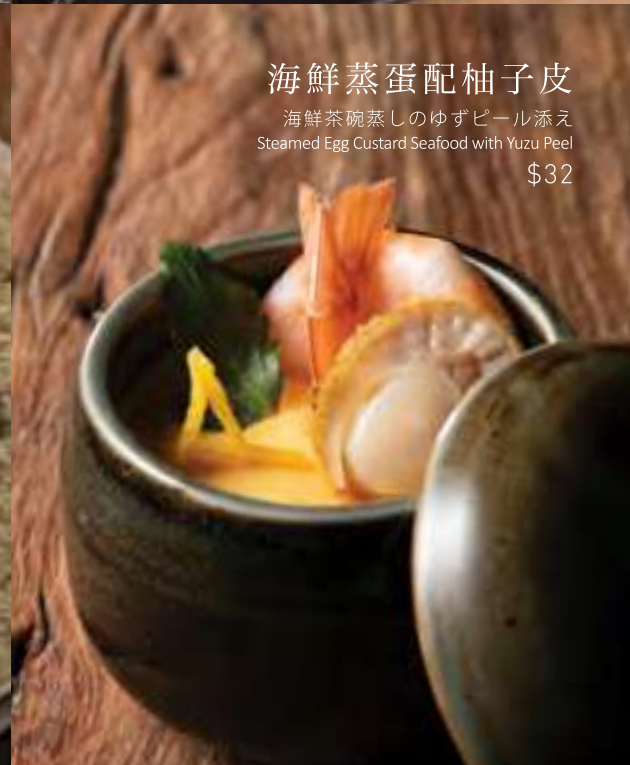
\$58



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



☞ 炙焼珍寶帶子沙律

炙りジャンボ帆立貝のサラダ  
Seared Jumbo Scallop Salad

\$78

焼鱈魚乾

焼きつまみ鱈  
Grilled Dried Cod Otsumami

\$52



☞ 枝豆 (増量)

枝豆 (増量)  
Green Soybean (Mega)

\$32





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。

刺身は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。



## 特選刺身拼盤

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

\$286

## 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





千 吞拿魚扒

まぐろステーキ  
Tuna Steak  
\$588

\* 稀少部位 限量供應 • Limited Supply



八爪魚 (北海道産)

たこ (北海道産) | Octopus (Hokkaido)  
\$50



千 三文魚腩

とろサーモン | Prime Salmon  
\$58



千 油甘魚 (日本産)

はまち (日本産) | Yellowtail (Japan)  
\$62



千 牡丹蝦

牡丹海老 | Botan Shrimp  
\$135



馬糞海膽 (日本直送)

馬糞うに (日本直送)  
Bafun Sea Urchin (Japan Delivered)

\$298 50g    \$688 125g    \$1,280 250g

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 珍寶帶子 (北海道産)

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



真鯛薄切

真鯛の薄造り  
Thinly Sliced Red Sea Bream  
\$88

甜蝦

甘海老 | Sweet Shrimp  
\$58



藁焼鰹魚 (静岡産)

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



三文魚

サーモン | Salmon  
\$50



職人壽司 · Shokunin Sushi

# 職人の鮨

宮城の米、岐阜の酢、伊賀越の醤油、豊洲直送の新鮮な魚を使い、千両の職人による巧みな技で一貫一貫丁寧に握り、極上の美食をご提供いたします。

日本宮城縣的米、岐阜縣的醋和伊賀越的醬油、以及日本豊洲直送的時令魚鮮，在千両職人的巧思調味與精湛刀功下，創作成一貫又一貫的「職人壽司」，為您開拓更豐富的味覺體驗。



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)

\$236



## 千両嚴選壽司拼盤 (18 件)

千両嚴選壽司盛り合わせ (18 貫)

sen-ryo Sushi Platter (18 pcs)

\$467



內含職人壽司 2 件：  
大吞拿魚腩配馬糞海膽及千両壽司

2 pcs of Shokunin Sushi included:  
Prime Fatty Tuna with Bafun Sea Urchin  
Minced Tuna and sen-ryo Sushi

壽司 • Sushi

# 壽司

豊洲の海鮮、日本の米、百年以上の歴史を持つ老舗のすし酢と醤油、そのすべてが寿司の味を作り出します。なので、選りすぐりのものを使用します。

千両の寿司職人は一貫一貫心を込めて握ります。

由豊洲の海産、日本産の米飯、百年老品牌的醋和醤油，每樣看似微不足道卻又影響壽司味道的素材，千両的職人都細心經營，全為眼前一貫壽司之味。

## 極上海鰻壽司拼盤 (9 件)

極上穴子と寿司盛り合わせ (9 貫)

Supreme Sea Eel and Assorted Sushi Platter (9 pcs)

\$282



⚠️ 小心魚骨 • Beware of tiny fish bones

## 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



## 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

## 特上壽司五點

特上壽司 5 貫  
Deluxe Sushi Quintet  
\$133



## 特選壽司三點

特選壽司 3 貫  
Special Sushi Trio  
\$85

## 炙燒和牛壽司三點

炙り和牛壽司 3 貫  
Seared Wagyu Sushi Trio  
\$162



## 三文魚壽司三點

サーモン壽司 3 貫  
Salmon Sushi Trio  
\$36



## 蝦壽司三點

海老壽司 3 貫  
Shrimp Sushi Trio  
\$61



## 炙燒壽司五點

炙り壽司 5 貫  
Seared Sushi Quintet  
\$149



⚠️ 小心魚骨 • Beware of tiny fish bones

# 壽司

壽司 - Sushi

三文魚  
サーモン  
Salmon

\$22

甜蝦  
甘海老  
Sweet Shrimp

\$40

三文魚腩  
とろサーモン  
Prime Salmon

\$26

牡丹蝦  
牡丹海老  
Botan Shrimp

\$46  
1件/貫/pc

油甘魚 (日本産)  
はまち (日本産)  
Yellowtail (Japan)

\$34

松葉蟹甲羅  
松葉ガニの甲羅すし  
Snow Crab Sushi Served in Crab Shell

\$68  
1件/貫/pc

油甘魚腩 (日本産)  
とろはまち (日本産)  
Prime Yellowtail (Japan)

\$28  
1件/貫/pc

八爪魚 (北海道産)  
たこ (北海道産)  
Octopus (Hokkaido)

\$26

鵝肝  
フォアグラ  
Foie gras

\$42  
1件/貫/pc

左口魚裙邊  
えんがわ  
Olive Flounder Muscle

\$46

腐皮  
いなり  
Fried Tofu Skin

\$20

珍寶赤海蝦  
ジャンボ赤海老  
Jumbo Red Shrimp

\$30  
1件/貫/pc

螺片  
しぐ貝  
Whelk

\$40

墨魚  
イカ  
Cuttlefish

\$28

珍寶活煮蝦  
ジャンボ活け蒸し海老  
Jumbo Steamed Shrimp

\$28

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)

\$78  
1件/貫/pc

A4 黒毛和牛  
A4 黒毛和牛  
A4 Kuroge Wagyu

\$68  
1件/貫/pc

A4 黒毛和牛

A4 黒毛和牛  
A4 Kuroge Wagyu  
\$68  
1件/貫/pc

馬糞海膽 (日本直送)

馬糞うに (日本直送)  
Bafun Sea Urchin (Direct from Japan)  
\$78  
1件/貫/pc

牡丹蝦

牡丹海老  
Botan Shrimp  
\$46  
1件/貫/pc

松葉蟹甲羅

松葉ガニの甲羅すし  
Snow Crab Sushi Served in Crab Shell  
\$68  
1件/貫/pc

# 職人の鮨

職人壽司 - Shokunin Sushi

松葉蟹伴蟹膏

スワイガニと蟹みそ  
Snow Crab with Crab Paste  
\$50  
1件/貫/pc



炙焼厚切銀鱈魚

炙り厚切りギンダラ  
Seared Thick Cut Black Cod  
\$38  
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



真鯛配鹽昆布

真鯛塩昆布のせ  
Red Sea Bream with Salted Kelp  
\$28  
1件/貫/pc



千両壽司

千両寿司 | sen-ryo Sushi  
\$58  
1件/貫/pc



大吞拿魚腩配馬糞海膽  
(日本直送馬糞海膽)

大とろと馬糞うに (日本直送馬糞うに)  
Prime Fatty Tuna with Bafun Sea Urchin  
(Japan Delivered Bafun Sea Urchin is used)  
\$58  
1件/貫/pc



千 贅沢海膽吞拿魚腩

贅沢うにとねぎとろ  
Exquisite Sea Urchin with Minced Fatty Tuna

\$88



千 辣味三文魚親子

スパイシーサーモン親子  
Spicy Salmon with Salmon Roe

\$26



炙り 炙焼 | Seared

千 炙焼鰻魚

炙り鰻  
Seared Eel  
① 小心魚骨・Beware of tiny fish bones

\$40

千 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

千 炙焼三文魚腩

炙りとろサーモン  
Seared Prime Salmon

\$28

松葉蟹蟹膏

松葉ガニと蟹みそ  
Snow Crab with Crab Paste

\$48



千 三文魚籽

いくら  
Salmon Roe

\$48



千 炙焼日本和牛

炙り日本和牛  
Seared Japanese Wagyu

\$46

1件/貫/pc

千 炙焼左口魚裙邊

炙りえんがわ  
Seared Olive Flounder Muscle

\$46

1件/貫/pc

松葉蟹蟹膏

松葉ガニと蟹みそ  
Snow Crab with Crab Paste

\$48

千 贅沢海膽吞拿魚腩

贅沢うにとねぎとろ  
Exquisite Sea Urchin with Minced Fatty Tuna

\$88

千 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

トウモロコシ  
Flying Fish Roe

\$26

軍艦

軍艦 | Gunkan

千 海膽

うしろ  
Sea Urchin

\$78

千 香蔥吞拿魚腩

ねぎとろ  
Fatty Tuna with Chives

\$56

千 三文魚籽

いくら  
Salmon Roe

\$48

千 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

① 小心魚骨・Beware of tiny fish bones



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



千 炙焼左口魚裙邊

炙りえんがわ  
Seared Olive Flounder Muscle

\$46



# 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 炸蝦卷  
エビフライロール  
Fried Prawn Roll  
\$36
- 千 炙焼和牛卷  
炙り和牛ロール  
Seared Wagyu Roll  
\$58

- 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

- 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



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 炙焼和牛卷  
炙り和牛ロール  
Seared Wagyu Roll  
\$58



千 炙焼和牛手巻  
炙り和牛手巻  
Seared Wagyu Hand Roll  
\$52



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



# 手巻き

手巻 | Hand Roll

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

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



千 贅沢海膽吞拿魚腩手巻  
贅沢うにとねぎとる手巻  
Exquisite Sea Urchin with Minced Fatty Tuna Hand Roll  
\$68

## 特上天婦羅拼盤

特上天ぷら盛り合わせ  
Deluxe Tempura Platter  
\$88



天婦羅・Tempura

# 天ぷら

天ぷらは、魚や肉、野菜等の食材を小麦粉を主体とした衣で包み、油で揚げて調理する日本料理である。日本においては長崎天ぷらを起源にして東に伝わり、「江戸の三味」の一つとなり、江戸料理すなわち江戸の郷土料理となっている。今や和食には欠かせない存在となっている天ぷら。

天婦羅是一種日本料理，將魚介類、肉類、蔬菜等食材用以小麥粉為主的衣裹起，再以油炸至熟的烹飪方式。在日本，天婦羅起源於長崎天婦羅，並向東方傳播，成為「江戸三味之一」，也成為江戸的鄉土料理。如今，天婦羅已成為不可或缺的和食之一。

## 蝦天婦羅

海老  
Shrimp Tempura  
\$58



## 南瓜天婦羅

かぼちゃ  
Pumpkin Tempura  
\$42



## 蕃薯天婦羅

さつまいも  
Sweet Potato Tempura  
\$42



## 野菜天婦羅拼盤

野菜天ぷら盛り合わせ  
Assorted Vegetable Tempura Platter  
\$52



# 揚げ物

炸物 | Fried

炸軟殼蟹  
ソフトシェルクラブ揚げ  
Fried Soft Shell Crab  
\$68



炸三文魚腩  
とろサーモン揚げ  
Fried Prime Salmon  
\$58



吉列廣島蠔  
広島牡蠣フライ  
Deep-fried Hiroshima Oyster  
\$62



唐揚炸雞  
鶏の唐揚げ  
Karaage Chicken  
\$52



南蠻炸雞翼  
鶏手羽の揚げ南蛮  
Fried Chicken Wings in Nanban Style  
\$45



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



日式炸豆腐  
揚げだし豆腐  
Japanese Fried Tofu  
\$32



燒物 · Grilled

# 燒き物

燒き物は、季節に依りて魚、牛肉や鳥肉などを使用し、最適な火加減を調整することにより、風味を引き出し、食材本来の味を楽しむことができます。

燒物是指季節性的魚類燒烤、烤制或煮製的牛肉、禽肉等等，以火力的大小與時間的長短帶出味道，直接享用品嚐食材原味。

## 千 A4 黑毛和牛朴葉燒 (日本產)

A4 黑毛和牛の朴葉焼き (日本產)  
Grilled A4 Kuroge Wagyu with Miso and Hoba (Japan)  
\$168



## 鰈魚西京燒

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



## 千 廣島蠔朴葉燒 (日本產)

広島牡蠣の朴葉焼き (日本產)  
Grilled Hiroshima Oyster with Miso and Hoba (Japan)  
\$168



## 鹽燒三文魚頭

サーモンのかぶとの塩焼き  
Grilled Salmon Head with Salt  
\$88



## 千 鐵板牛油粟米

とうもろこしのバター焼き  
Grilled Corn in Butter  
\$38



## 鹽燒油甘魚鮫 (日本產)

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



## 千 鹽燒雞翼

手羽先の塩焼き  
Grilled Chicken Wings with Salt  
\$45





# 串焼

串焼 | Skewer

## 串焼 4 點盛

串焼盛り合わせ 4 本  
Assorted Skewer Platter (4 types)  
\$123



## 串焼 蘆筍

アスパラガスの串焼 | Asparagus Skewer  
\$20



## 串焼 鹽蔥牛舌

ネギ塩タンの串焼  
Beef Tongue Skewer with Scallion in Salt  
\$45



## 串焼 五日市豚肉車厘茄卷

ミニトマトの五日市豚巻き串焼  
Cherry Tomato Skewer Wrapped in Itsukaichi Pork  
\$32



## 串焼 五日市豚肉蘆筍卷

アスパラガスの五日市豚巻き串焼  
Asparagus Skewer Wrapped in Itsukaichi Pork  
\$32



## 串焼 雞外橫隔膜 (汁焼)

鶏ハラミ串焼 (たれ)  
Chicken Diaphragm Skewer Grilled with Sweet Soy Sauce  
\$28



## 免治雞肉串

つくね | Minced Chicken  
\$30



## 串焼 冬菇

椎茸串焼 | Mushroom Skewer  
\$20



## 串焼 甘薯

さつま芋串焼 | Sweet Potatoes Skewer  
\$20



## 串焼 雞腎

砂肝串焼  
Chicken Gizzard Skewer  
\$26



## 串焼 雞腿肉伴柚子胡椒

柚子胡椒の鶏もも串焼  
Chicken Thigh Skewer with Yuzu Koshho  
\$30



煮物 · Cooked Dishes

# 煮き物

煮物には焼き、煮込み、蒸しなどさまざまな調理方法が含まれており、主に肉や魚介類などの食材を使用します。煮物は食材のうま味を引き出し、食卓にほっとした温かさをもたらします。

煮物包含蒸、煮、焗等各式料理方式，以及各種鍋物，無論是肉類或海鮮，經烹調突顯鮮味，為餐桌帶來暖意。

## 千 A4 黑毛和牛蒸籠

A4 黑毛和牛せいり蒸し  
A4 Kuroge Wagyu Steam Box  
\$88

## 千 A4 黑毛和牛壽喜焼

A4 黑毛和牛すき焼  
A4 Kuroge Wagyu Sukiyaki  
\$178

## 牛肉豆腐鍋

牛すきのとうふ鍋  
Beef Pot with Tofu  
\$98

## 海鮮鍋

シーフード鍋  
Seafood Pot  
\$108

## 野菜紙鍋

野菜の紙なべ  
Assorted Vegetable Paper Pot  
\$58

## 千 牛油焗雜菌

きのこのバター焼  
Baked Mixed Mushroom with Butter  
\$48

## 千 清酒煮活蜆

活あさりの酒蒸し  
Live Clam Cooked in Sake  
\$72

# 汁物

湯  
- 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



## 雜錦天婦羅稻庭烏冬 (冷/熱)

天ぷら稲庭うどん (冷/温)  
Assorted Tempura Inaniwa Udon (Cold/Hot)  
\$58



## 野菜天婦羅稻庭烏冬 (冷/熱)

野菜天ぷら稲庭うどん (冷/温)  
Assorted Vegetable Tempura Inaniwa Udon (Cold/Hot)  
\$58

## 稻庭烏冬 (冷/熱)

稲庭うどん (冷/温)  
Inaniwa Udon (Cold/Hot)  
\$48



## 牛肉稻庭烏冬 (熱)

牛肉稲庭うどん (温)  
Inaniwa Udon with Beef (Hot)  
\$58

うどん

烏冬 - Udon

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。

作為食卓完美的的句點，不妨以一道精緻高雅的甜點作結。在琳瑯的選擇中，千両更特別引入日式傳統糕點元素，以至日本直送的特色甜點，貫徹和風的餐桌體驗。

## 朱古力軟心蛋糕伴雲呢拿雪糕

ガトーショコラのバニラアイス添え  
Chocolate Gâteau 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.

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.

## 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



## 炭燒咖啡伴雲呢拿雪糕

アフォガード風バニラアイス  
Fresh Ground Coffee with Vanilla Ice-cream  
\$48



## 北海道雙重芝士蛋糕

北海道ダブルフロマージュチーズケーキ  
Hokkaido Double Fromage Cheesecake  
\$52



## 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



## 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

