

夏のお品書き

【第一回】

北海道産



千両
sen-ryo

數量有限・售完即止・相片只供參考・只限堂食・另加一服務費
Limited supply, while stocks last. Photos are for reference only.
For dine-in only. Subject to 10% service charge
Printed in JUN 2019

沖繩菠蘿批配海鹽雪糕

沖繩のバイナップルパイと海塩アイス
Okinawa Pineapple Pie with Sea Salt Ice-cream
\$58



清酒 | Sake
日本酒

沖繩
パイ
松竹梅
沖繩菠蘿酒

松竹梅
沖繩菠蘿酒

Takara Liqueur
Okinawa Pineapple

\$42 100ml \$280 720ml

★配冰或蘇打水

雪彦山
夏の生貯蔵
純米酒

純米
雪彦山
夏の生貯蔵

Tsubosaka Seppikosan
Junmai Natsu no Namachozo

\$98 150ml \$185 300ml \$425 720ml
※爽 兵庫
精米歩合 70%

†† 配刺身・壽司或沙律

英勲
純米大吟醸

英勲
冰零貯蔵
純米大吟醸

Eikun Hyorei Chozo
Junmai Daiginjo

\$115 150ml \$220 300ml \$480 720ml
※爽 京都
精米歩合 50%

†† 配白身魚刺身



岐阜壽司醋
Vinegar from Gifu



宮城縣環保米
Rice from Miyagi



豐洲直送魚鮮
Seasonal catches from Toyosu Market



伊賀越天然醬油
Soya Sauce from Igagoe

千兩初心・始終如一

從對素材的細意挑選・到職人於旨味的鑽研・及至以上種種混和為一的和式體驗・用心做好眼前的每一貫壽司・就是千兩的初心・職人魂・成就千兩一貫滋味——千兩的初心・始終如一。

sen-ryo's Hajime

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 sen-ryo and this Shokunin spirit remains the same since the very beginning.

長崎産

伊佐木刺身

イサキ刺身
Isaki Sashimi
\$108



長崎産

伊佐木壽司(2點)

イサキ寿司 (2種)
Isaki Sushi (2 Types)
\$48

伊佐木壽司配紫蘇啫喱

イサキ寿司しそゼリーのせ
Isaki Sushi with Shiso Jelly
\$25
1件/貫/pc

伊佐木壽司配梅蜜

イサキ寿司梅シロップのせ
Isaki Sushi with Plum Honey
\$25
1件/貫/pc



長崎産

伊佐木沙律(配日向夏沙律汁)

イサキのサラダ(日向夏ドレッシングかけ)
Isaki Salad (with Hyakunatsu Citrus Dressing)
\$118





北海道産

活北寄貝刺身

活ホッキ貝刺身

Live Surf Clam Sashimi

\$118



北海道産

活北寄貝壽司及裙邊軍艦

活ホッキ貝寿司とひも軍艦

Live Surf Clam Sushi and Strings Gunkan

\$68

2件/貫/pcs



北海道産

焼北寄貝

焼きホッキ貝

Grilled Surf Clam

\$128



清酒蒸鮑魚

あわび酒蒸し

Sake - Steamed Abalone

\$148



鮑魚壽司

あわび寿司

Abalone Sushi

\$38

1件/貫/pc



牛油燒鮑魚

あわびバター焼き

Abalone Cooked in Butter

\$158



鹽焼子持香魚

子持ち鮎塩焼き

Grilled Ayu with Salt

\$68



鹽檸檬日本雞肉鍋

日本鶏塩レモン鍋

Japanese Chicken Hot Pot with Salt Lemon Soup

\$88