



職人の鮨

職人壽司・Shokunin Sushi



千両

sen-ryo



吞拿魚手鞠壽司

まぐろの手まり寿司
Tuna Temari Sushi

\$58



受和菓子啟發，不同於一般握壽司，以赤身包裹壽司飯，加上大吞拿魚蓉點綴，提升整體油分，再加上三文魚籽，令口感、味道，更富層次。

馬糞海膽配甜蝦（日本直送海膽使用）

馬糞うにと甘海老（日本直送馬糞うに使用）
Bafun Sea Urchin with Sweet Shrimp (Japan Delivered Bafun Sea Urchin is Used)

\$42



甜蝦的清新鮮甜，配上海膽的濃郁豐腴，兩者獨特的鮮味及口感，互不掩蓋，相輔相成，帶來味覺上的完美平衡。

真鯛胡麻醬油漬（日本產）

まだいのごま醬油和え（日本）
Marinated Red Sea Bream with Sesame Soy Sauce (Japan)

\$34



為了魚香及油份的完美比例，採用大型真鯛，以麻油及較甜的大分豉油醃漬，加上柚子點綴，為其清甜鮮味增添香氣及層次。

墨魚配明太子

いかと明太子
Cuttlefish with Mentaiko

\$38



將鮮甜墨魚匠心細切成絲，混和咸香微辣的明太子，提升整體鮮味，加上紫蘇葉、紫蘇花穗及芝麻，令鮮味碰撞出不同深度。

大吞拿魚腩配
吞拿魚蓉

大とろとネギトロ
Prime Fatty Tuna with Minced Tuna

\$58



經花刀處理的大吞拿魚腩入口即溶，以吞拿魚蓉及干本漬點綴，中和油份，三文魚籽、蔥及芝麻更為口感及外觀畫龍點睛。

真鯛配鮫鰵魚肝
（日本產）

まだいとあん肝（日本）
Red Sea Bream with Anglerfish Liver (Japan)

\$32



鮫康魚肝經處理後，口感更添綿滑，配搭肉質結實、味道鮮甜的真鯛，為整體鮮味及口感帶來不一樣的驚喜。

職人壽司 《豐洲試合》優勝作品餐目

《豐洲試合》為千兩年度內部料理比賽，一眾職人採用豐洲直送漁鮮，憑經驗、匠心與對素材的了解，以獨一無二的旨味創作一較高下。

是次職人餐目首次將優勝作品呈現食桌之上，為職人壽司系列帶來全新驚喜。

【張漢基師傅】

擁有三十年日菜的經驗，以用心製作美味、外貌精緻的壽司為宗旨。

【高志榮師傅】

擁有十七年日菜經驗，認為料理是一門藝術，要用心鑽研如何帶出食材最原始的鮮味及令壽司貌相更吸引。

【簡志威師傅】

擁有十四年日菜經驗，以認真對待食材為宗旨，專注提升壽司的色、香、味。



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.

如有食物敏感，請通知店員，我們會盡力建議合適的菜式選擇。唯菜式的材料均由廚師精心配搭，恕未能隨意更改有關組合，敬請見諒。

Please inform us of any food allergies and we will be happy to recommend another dish. All combinations specially selected by our chefs. We are unable to change the combinations and apologize for this. Thank you for your understanding.

所有食物或會因食材供應而稍作調整，千兩有權利作出任何更改，而毋需作另行通知。

All items are subject to availability, sen-ryo reserves the right to change the items without any further notice.

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 Dec 2022   [senryohongkong](#) | [sen-ryo.com.hk](#)



清酒 — Sake

醸し人九平次 唎酒セツト



醸人九平次唎酒體驗 (3杯)

Kamoshibito Kuheiji Sake Tasting Flight (3 glasses)

\$108

醸し人九平次
純米大吟醸
山田錦
Eau Du Desir

Kamoshibito Kuheiji
Eau de Desir
Junmai Daiginjo

✿ 薫 \$128
150ml
精米 秋 \$228
歩合 田 300ml
50% \$508
720ml
☯ 白身魚刺身

醸し人九平次
純米大吟醸
雄町 Sauvage

Kamoshibito Kuheiji
Omachi Sauvage
Junmai Daiginjo

✿ 薫 \$138
150ml
精米 秋 \$248
歩合 田 300ml
50% \$538
720ml
☯ 鍋物及炸物

醸し人九平次
純米大吟醸
彼之地

Kamoshibito Kuheiji
Kanochi
Junmai Daiginjo

✿ 薫 \$188
150ml
精米 秋 \$338
歩合 田 300ml
40% \$748
720ml
☯ 白身魚刺身

職人の甜點 - Shokunin Dessert

職人の
甜點

軟滑香濃的黑芝麻布甸採用濃厚的黑芝麻醬

和北海道牛奶製成。放進嘴裡的一瞬間，

感受到濃厚黑芝麻香味，口感幼滑細膩倍添滿足感，

為一頓盛宴畫上完美的句號。



日式黑胡麻布甸

和風黒ごまプリン

Black Sesame Pudding in Japanese Style

\$38