



日本産

池魚刺身二食

鯉の刺身2種
Horse Mackerel Sashimi Two Ways
\$158

日本産

池魚壽司(2點)

鯉壽司(2種)
Horse Mackerel Sushi (2 Types)
\$50

池魚壽司配薑蔥

鯉壽司生姜葱のせ
Horse Mackerel Sushi with Ginger and Scallion
\$28
1件/貫/pc

池魚壽司配柚子胡椒

鯉壽司柚子胡椒のせ
Horse Mackerel Sushi with Yuzu Kosho
\$28
1件/貫/pc



日本産

紫蘇池魚卷

鯉巻きしそソース添え
Horse Mackerel Shiso Roll
\$58



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
パイン

松竹梅
沖繩菠蘿酒

Takara Liqueur
Okinawa Pineapple

\$42 100ml | \$280 720ml

* 配冰或蘇打水

夏の生貯蔵 純米酒
雪彦山
せつびこさん

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

純米大吟醸
英勲
EIKUN

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

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.



夏之餐目 · Summer Seasonal Menu

夏のお品書き

【第二回】

北海道産

千兩

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



北海道産

活北寄貝刺身

活ホッキ貝刺身
Live Surf Clam Sashimi
\$118



清酒蒸鮑魚

あわび酒蒸し
Sake - Steamed Abalone
\$148



牛油燒鮑魚

あわびバター焼き
Abalone Cooked in Butter
\$158



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



鹽燒子持香魚

子持ち鮎塩焼き
Grilled Ayu with Salt
\$68



北海道産

燒北寄貝

燒きホッキ貝
Grilled Surf Clam
\$128



鮑魚壽司

あわび寿司
Abalone Sushi
\$38
1件/貫/pc



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