



# 豐洲市場

Introduction of Toyosu Market

多年來千両與日本漁市場緊密合作,一直堅持將最合時的 特選水產由豐洲市場直送至千両各門市, 為食客提供優質的海之鮮美。

sen-ryo has been partnering with Japan fish market for years, ensuring
the best seasonal catches are delivered directly from Toyosu to
sen-ryo restaurants to offer diners fresh premium seafood.





日本酒 - Sake



### 栄光富士 純米大吟醸 無濾過生原酒 酒未来

Eiko Fuji Junmai Daiginjyo Unfiltered Nama Genshu Sakemirai



精米 | 山 步合 | 形

¶配刺身、壽司、天婦羅



## 旦山廃 純米吟醸 備前雄町

Dan Yamahai Junmai Ginjyo Bizen Omachi



¶配壽司、天婦羅



岐阜壽司醋



宮城縣環保米



伊賀越天然醬油

### 千両初心,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,就是千両的初心。 職人魂,成就千両一貫滋味 — 千両的初心,始終如一。

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。

所有食物或會因食材供應而稍作調整,千両有權利作出任何更改,而毋需作另行通知。

數量有限,售完即止。相片只供參考。只限堂食。另加一服務費

**¶** ⊗ senryohongkong | sen-ryo.com.hk