

北陸冬のお品書き

北陸冬の餐目・Hokuriku Winter Seasonal Menu

立冬

Ritô

千両
sen-ryo

【第一回】

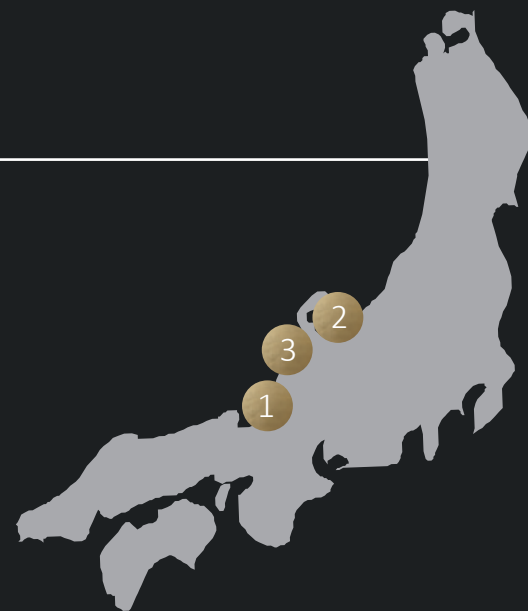
首回・Chapter One

日本食材選用

日本食材のセレクション

千両除了從日本嚴選壽司基本素材，每季均搜羅各式時令食材入饌。這個冬季，職人特別為大家帶來蟹中的極品越前蟹，以及同樣來自福井縣的鯖魚及螢光魷魚、北陸地區的鰯魚、甜蝦及富山縣的白蝦、昆布等豐富食材。

最後以福井縣特產黃金梅醬製作出各款甜品與飲品，為你呈獻一個甜美句號。



1

福井縣

Fukui Prefecture



掃描QR CODE了解更多
Scan QR CODE for more



2

富山縣

Toyama Prefecture



掃描QR CODE了解更多
Scan QR CODE for more



3

石川縣

Ishikawa Prefecture



掃描QR CODE了解更多
Scan QR CODE for more



北陸産
Hokuriku Region



鰯魚鍋
ブリ鍋
Buri Hot Pot
\$168

北陸産
Hokuriku Region



照焼鰯魚鮫
ブリかまの照り焼き
Buri Joint with Teriyaki Sauce
\$148

鰯魚壽司
ブリ寿司
Buri Sushi
\$28
1件/貫/pc

北陸産
Hokuriku Region



迷你北陸海鮮壽司
ミニ北陸海鮮寿司
Mini Hokuriku Seafood Sushi
\$128

北陸甜蝦及福井縣
鯖魚使用
北陸の甘海老と福井県の鯖使用
Using Sweet Shrimp from Hokuriku
Region and Mackerel from Fukui
Prefecture



北陸産
Hokuriku Region



鰯魚刺身
ブリの刺身
Buri Sashimi
\$98

福井縣産
Fukui Prefecture



螢光魷魚軍艦
ホタルイカ軍艦
Firefly Squid Gunkan
\$28

富山壽司三點盛

富山壽司3点盛り合わせ
Toyama Sushi Platter (3 Types)

\$78

【日本「天然魚塘」直送】

富山灣有著得天獨厚的地理優勢，是北陸地區最重要的漁業產地。富山三點盛特選三款具代表性的冬日漁獲，珍稀白蝦、鮮甜的螢光魷魚以至冬日的肥美鰻魚，為你呈獻北陸冬之味。



魷魚鐵炮燒

いかの鉄砲焼
Grilled Stuffed Squid

\$78

福井縣產
Fukui Prefecture



越前蕎麥麵

越前そば
Echizen Soba

\$62

白蝦薯餅

白えびコロッケ
Glass Shrimp Croquette

\$55



螢光魷魚沙律

ホタルイカサラダ
Firefly Squid Salad

\$78

福井縣產
Fukui Prefecture



富山縣產
Toyama Prefecture

白蝦配臍昆布卷

白えびとおぼろ昆布ロール
Glass Shrimp with Oboro Kelp Roll

\$38



蟹味噌野菜

蟹味噌と野菜
Veggie with Crab Paste Miso

\$68



羽二重餅 (原味及蕃薯味)

羽二重餅 (オリジナルと芋)
Habutae Mochi (Original Taste and Sweet Potato Taste)

\$42

福井縣名物
福井県の名物
Specialty of Fukui Prefecture



杏仁豆腐配黃金梅醬

黄金の梅ジャム入りの杏仁豆腐
Almond Tofu with Ume-jam

\$28

福井縣黃金梅醬使用
福井県の黄金の梅ジャム使用
Using Ume-jam from Fukui Prefecture

黃金梅熱飲

黄金の梅ホットドリンク
Ume-jam Hot Drink

\$28

福井縣黃金梅醬使用
福井県の黄金の梅ジャム使用
Using Ume-jam from Fukui Prefecture



黃金梅梳打

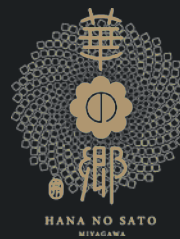
黄金の梅ソーダ
Ume-jam Soda

\$32

福井縣黃金梅醬使用
福井県の黄金の梅ジャム使用
Using Ume-jam from Fukui Prefecture

日本酒

清酒
Sake



華の郷

HANA NO SATO

精米歩合 65% | 福井
\$95 150ml
\$180 300ml
\$420 720ml

配刺身、炸物、煮物



梵

純米大吟醸
無ろ過生原酒

Born Junmai Daiginjo
Muroka Nama Genshu

精米歩合 50% | 福井
\$115 150ml
\$220 300ml
\$520 720ml

配前菜、刺身



天狗舞

純米大吟醸50

Tengumai
Junmai Daiginjo 50

精米歩合 50% | 石川
\$130 150ml
\$250 300ml
\$580 720ml

配白身魚、貝類



會員限定 Member Only

凡惠顧此餐目之720ml清酒一支，即可獲贈日本產「越前燒」清酒杯一隻。數量有限，送完即止。

Free a Japan "Echizen Yaki" sake cup upon ordering a 720ml sake from this menu. Limited quantity, while stock lasts.



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 Oct 2020

Facebook Instagram senryohongkong | sen-ryo.com.hk