

千両
sen-ryo

北陸冬のお品書き

大雪

北陸冬の餐田・Hokuriku Winter Seasonal Menu

【第二回】

次回・Chapter Two

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甜蝦、北陸地區的鰯魚、富山縣的白蝦、螢光魷魚等豐富食材。

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



【冬之味覺王者—越前蟹】

貴為最頂級松葉蟹之一的福井縣越前蟹。越前蟹肉鮮甜濃厚、肉質飽滿緊緻、蟹膏豐郁誘人，作刺身享用最適合不過，是今個冬季的必食之選。

福井縣產
Fukui Prefecture



越前蟹刺身四點盛

越前かに刺身4点盛り合わせ
Echizen Crab Sashimi Platter(4 Types)

\$398

越前藏味噌鱈場蟹鍋

タラバガニ越前蔵味噌鍋
King Crab with Echizen Kura Miso Hot Pot
\$168

福井縣味噌使用
福井県の味噌使用
Using Miso from Fukui Prefecture



子持甜蝦壽司

子持ち甘エビ寿司
Sweet Shrimp with Roe Sushi

\$38

2件/貫/pcs

福井縣產
Fukui Prefecture



迷你北陸海鮮壽司

ミニ北陸海鮮寿司
Mini Hokuriku Seafood Sushi

\$128

福井縣甜蝦及
鯖魚使用

福井県の甘海老と鯖使用
Using Sweet Shrimp and
Mackerel from Fukui Prefecture



白蝦薯餅

白えびコロケ
Glass Shrimp Croquette

\$55



鯖魚壽司二點

鯖寿司 (2種)
Mackerel Sushi (2 Types)

\$46

福井縣產
Fukui Prefecture





福井壽司三點盛

福井寿司3点盛り合わせ
Fukui Sushi Platter (3 Types)

\$62

【福井直送】

福井縣擁有豐富海產資源，冬季尤以鯖魚及甜蝦為佳。由職人選取鯖魚不同部位製作成二食壽司，肉質細嫩，滿口脂香；冬日肥美的甜蝦以精美的蝦籽作點綴，製作成子持甜蝦壽司，是最時令的極上旨味。



鯖魚刺身

鯖の刺身
Mackerel Sashimi

\$268

福井縣產
Fukui Prefecture



石川縣產
Ishikawa Prefecture

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



螢光魷魚沙律

ホタルイカサラダ
Firefly Squid Salad

\$78

富山縣產
Toyama Prefecture



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

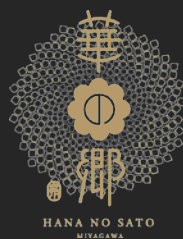
黄金の梅ソーダ
Ume-jam Soda

\$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

✳️ 醇
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

✳️ 薫
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

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

🍷 配白身魚、貝類



岐阜壽司醋
Vinegar from Gifu



宮城縣環保米
Rice from Miyagi



豊洲直送魚鮮
Seasonal catches
from Toyosu Market



伊賀越天然醬油
Soya Sauce from Igagoe

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

📱 senryohongkong | sen-ryo.com.hk