

東北

TOHOKU



位於日本本州最北端的東北，是由青森縣、岩手縣、宮城縣、秋田縣、山形縣、福島縣6個縣所組成。東西部與北部被海圍繞，中央有著奧羽山脈橫跨。這裡四季分明，物產豐富，擁有得天獨厚自然資源，豐富的自然資源與浩瀚大地的東北地區，從這地區孕育出的不同且豐富的食材。

The Tohoku Region includes six prefectures - Aomori, Iwate, Miyagi, Akita, Yamagata and Fukushima. It consists of the northeast part of Honshu, with Ōu Mountains located in the center and northeastern and northern parts are surrounded by sea. The region has four distinct seasons. The gorgeous weather and the natural environment benefit the growth of different plants and food, providing a large variety of ingredients.



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 Igaoe

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，千両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.

東北之冬 - Tohoku Winter

東北の
魚



千両

sen-ryo



東北の食材 TOHOKU

目張、平目（青森產）/ 鯖魚（宮城產）



日本宮城縣沿岸的三陸是富饒海產的海域，被認為是世界三大漁場之一。沿岸有許多小海灣和內灣，水流平緩，是牡蠣養殖的理想環境。

此外，從山上流入的水富含營養，包括浮游植物，有助於長出又大又甜的牡蠣。

宮城縣的牡蠣種類繁，經徹底的病毒檢查、貝類毒物檢查、牡蠣放射性檢查等，生產出符合日本最高檢查標準的安全而美味的牡蠣。

宮城時令生蠔

旬の宮城産牡蠣
Miyagi Seasonal Oyster

\$58

【目張刺身二食・青森縣產】

目張魚是一種白肉魚，目張魚在日本近海能夠被捕撈，特徵是魚身呈現紅色，靠近腹部的地方則是銀色，眼睛非常大。在日本料理中算得上非常有人氣的高級魚種。多出產自瀨戶內海一帶，油分適中、肉質嫩滑。刺身固然是最為直接享受目張原始之味的方式；而目張壽司則以醋飯溫熱的酸味帶出魚材的甘甜，融合魚材的油脂與肉質，在口中成就出美味。



原條目張刺身二食（青森產）

めばるの2品（青森）
Whole Rockfish 2 Ways (Aomori)

\$278

金華鯖魚箱押壽司 (宮城產)

金華さば押し寿司(宮城)
Kinka Mackerel Oshizushi (Miyagi)

\$38



江戶時代為保持魚的鮮度，將生魚片和醋飯放入長型的「押箱」之中內壓緊，然後切成麻將大小享用。箱押壽司最早出現於大阪，主要流行於日本關西地區，據說是壽司的雛形。

昆布漬最初用作保鮮，後來變成提升魚鮮風味的技術。

配合肉質結實，魚油非常豐富的平目，讓壽司更見濃郁甘香。

平目昆布漬壽司 (青森產)

ひらめの昆布締め寿司(青森)
Olive Flounder with Salted Kelp Sushi (Aomori)

\$22

1件/貫/pc



海膽壽司 (宮城產)

うに寿司(宮城)
Sea Urchin Sushi (Miyagi)

\$68



汁煮目張 (青森產)

めばるの煮付け(青森)
Rockfish Cooked in Sauce (Aomori)

\$278



野菜比内地雞湯鍋

比内地鶏スープの野菜鍋
Assorted Vegetables Pot in Akita Hinai Chicken Soup

\$98



東北のデザート

蘋果喜好涼爽、怕熱、又不善於生長在營養價值過高的土壤裡。青森氣候四季分明、早晚溫差大。這些都是栽培蘋果的絕佳條件。

青森的世界遺產「白神山地」亦供給蘋果豐富的礦物質和高質量的水分。這也是青森蘋果之所以香甜多汁、口感清脆的重要原因之一。



焦糖青森蘋果卷蛋

青森りんごのキャラメルロールケーキ
Caramelized Aomori Apple Roll Cake

\$48

日本酒

清酒 - Sake



勝山「縁」 特別純米

Katsuyama En
Tokubetsu Junmai

	薰	\$88
150ml		
精米步合	宮城	\$172
55%		300ml
配刺身、壽司		\$408
		720ml

出羽鶴 飛天の夢 純米大吟釀

Dewatsuru Hitenn-no-Yume Junmai Daiginjo

	薰	\$80
150ml		
精米歩合	秋田	\$158
50%		300ml
配前菜、刺身		\$368
		720ml