

HAJIME

千両のはじめ

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 beginning.

素材

素材是和食之本，於壽司而言更甚。千両重視每一個基礎細節，從米飯到醬油到壽司酢，全部由日本原產地精挑細選。無論海中或陸上的豐美食材，不時不食，取四季之鮮入饌，正是千両的初心。

職人

千両以江戶前壽司為本，磨練握壽司的根基，把握食材的純粹之味；同時以巧思創新嘗試各種食材的搭配，以料理技巧探索味道的可能，是為職人的追求。

旨味

旨味既為「鮮味」，是甜、酸、苦、辣以外的第五種味道，亦意指食物單純的「美味」。運用不同的味道創造菜式，引出旨味（鮮味），從而讓食客感受旨味（美味），是千両一貫的宗旨。

和

從每日嚴選的各式素材，到不斷提升的職人技藝，以至服務與用餐環境的追求，從鮮味到美味至品味，將美味昇華至不止於味覺的和式餐飲體驗。



千両職人壽司拼盤 (6 件)

千両職人寿司盛り合わせ (6 貫)
sen-ryo Shokunin Sushi Platter (6 types)
\$210



Rice from Miyagi Prefecture, vinegar from Gifu Prefecture, soya sauce from Igagoe, with the fresh seafood imported from Toyosu directly, are curated into pieces of Shokunin Sushi by the ingenuity and extraordinary knife skills of sen-ryo Shokunin, giving you an exquisite dining experience.

職人壽司・Shokunin Sushi

職人の鮨

宮城の米、岐阜の酢、伊賀越の醤油、豊洲直送の新鮮な魚を使い、千両の職人による巧みな技で一貫一貫丁寧に握り、極上の美食をご提供いたします。

日本宮城縣的米、岐阜縣的醋和伊賀越的醬油、以及日本豐洲直送的時令魚鮮，在千両職人的巧思調味與精湛刀功下，創作成一貫又一貫的「職人壽司」，為您開拓更豐富的味覺體驗。

大吞拿魚腩配鹽麴吞拿魚蓉

大とろと塩麴ねぎとろ
Prime Fatty Tuna with Salted Rice Malt Minced Tuna
\$54
1件/貫/ pc



千両壽司

千両寿司 | sen-ryo Sushi
\$58
1件/貫/ pc



松葉蟹伴蟹膏

ズワイガニと蟹みそ
Snow Crab with Crab Paste
\$50
1件/貫/ pc



炙焼汁煮廣島鰨

炙り広島牡蠣煮付け
Seared Hiroshima Oyster in Sauce
\$40
1件/貫/ pc



自家製江戸前甜蛋配柚子皮

手作りの玉子焼きのゆずピール添え
Homemade Edo-mae Egg with Yuzu Peel
\$26





This is the best form to enjoy fish at its freshest. During preparation, our master chef cuts the fish precisely with his carving knife to avoid destroying the structure of the fish. Add a little soya sauce, wasabi and enjoy the fresh taste.

刺身・Sashimi

刺身

刺身は魚本来の新鮮な味わいを楽しむ、最もシンプルな調理方法です。板前は魚を刺身にする際、魚の組織を壊してしまわないよう、細心の注意を払って包丁を入れます。醤油とわさびを少しつけてお召し上がりください。

刺身是以最單純的方式去享用魚獲最根本的味道。製作時師傅需以利刃精準下刀，以免切割時破壞魚身的組織。簡單蘸上一點醬油，再加上山葵，以引發刺身的鮮味。

大吞拿魚腩

大とろ | Prime Fatty Tuna
\$150

身處魚頭至魚身的中間位，最為肥美。
It's the fattest part of the fish which locates between grills and centre of the abdomen.

吞拿魚

まぐろ | Tuna
\$56

油甘魚（日本產）

はまち（日本產）| Yellowtail (Japan)
\$62

三文魚腩

とろサーモン | Prime Salmon
\$58

中吞拿魚腩

中とろ | Semi-fatty Tuna
\$120

馬糞海膽（日本直送）

馬糞うに（日本直送）
Bafun Sea Urchin (Japan Delivered)
時價 / Market Price *

海膽供應或會因時令而有所更改或暫停。
Supply of sea urchin is subject to the availability. Items may be changed or suspended.

八爪魚（北海道產）

たこ（北海道產）| Octopus (Hokkaido)
\$50

珍寶帶子（北海道產）

ジャンボ帆立貝（北海道產）
Jumbo Scallop (Hokkaido)
\$76

千 極上刺身拼盤

極上刺身盛り合わせ
Supreme Assorted Sashimi Platter

\$337 \$659
2 人用 / 2 人前 4 人用 / 4 人前
(For 2 Pax) (For 4 Pax)



此圖為極上刺身拼盤 (4 人用)
This photo shows Supreme Assorted Sashimi Platter (For 4 Pax)

千 特上刺身拼盤

特上刺身盛り合わせ | Deluxe Sashimi Platter
\$178



特選刺身拼盤

特選刺身盛り合わせ
Special Assorted Sashimi Platter
\$286



特選大吞拿魚腩

特選大とろ | Supreme Fatty Tuna
\$180



由中腹魚脊骨及下腩位伸延至魚尾的下腹位，味道甘香濃郁。
From middle abdomen to rear abdomen of the fish tail,
with sweet and rich taste.

甜蝦

甘海老 | Sweet Shrimp
\$58



藁焼鰹魚（静岡産）

藁焼き鰹たたき（静岡産） | Bonito (Shizuoka)
\$58



三文魚

サーモン | Salmon
\$50



壽司・Sushi

寿司

豊洲の海鮮、日本の米、百年以上の歴史を持つ老舗の
すし酢と醤油、そのすべてが寿司の味を作り出します
ので、選りすぐりのものを使用します。

千両の寿司職人は一貫一貫心を込めて握ります。

由豊洲の海産、日本産の米飯、百年老品牌的醋和
醤油，每樣看似微不足道卻又影響壽司味道的素材，
千両的職人都細心經營，全為眼前一貫壽司之味。

Seafood from Toyosu, rice grown in Japan, vinegar and soya sauce from century-old brands, every ingredient is not taken lightly as it affects the overall taste. sen-ryo takes great care to ensure the superb taste of each piece of sushi.

特上壽司三點

特上寿司 3 貫
Deluxe Sushi Trio
\$85



特選壽司三點

特選寿司 3 貫
Special Sushi Trio
\$85



三文魚壽司三點

サーモン寿司 3 貫
Salmon Sushi Trio
\$36



炙燒和牛壽司三點

炙り和牛寿司 3 貫
Seared Wagyu Sushi Trio
\$162



蝦壽司三點

海老寿司 3 貫
Shrimp Sushi Trio
\$61





內含職人壽司 2 件：
大吞拿魚腩配鹽麴吞拿魚蓉及千兩壽司
2 pcs of Shokunin Sushi included:
Prime Fatty Tuna with Salted Rice Malt
Minced Tuna and sen-ryo Sushi

千兩嚴選壽司拼盤 (18 件)

千兩嚴選壽司盛り合わせ (18 貫)
sen-ryo Sushi Platter (18 pcs)
\$467



吞拿魚壽司四點

まぐろ寿司 4 貫
Tuna Sushi Quartet
\$137



極上海鰻壽司拼盤 (9 件)

極上穴子と寿司盛り合わせ (9 貫)
Supreme Sea Eel and Assorted Sushi Platter (9 pcs)
\$282



特上壽司拼盤 (20 件)

特上寿司盛り合わせ (20 貫)
Deluxe Sushi Platter (20 pcs)
\$431



特選壽司拼盤 (10 件)

特選寿司盛り合わせ (10 貫)
Special Sushi Platter (10 pcs)
\$235



炙燒壽司四點

炙り寿司 4 貫 | Seared Sushi Quartet
\$130



大吞拿魚腩

大とろ
Prime Fatty Tuna
\$48
1件/貫/pc



珍寶帶子（北海道産）

ジャンボ帆立貝（北海道産）
Jumbo Scallop (Hokkaido)
\$26
1件/貫/pc



馬糞海膽（日本直送）

馬糞うに（日本直送）
Bafun Sea Urchin (Japan Delivered)
* 時價 / Market Price
1件/貫/pc

海膽供應或會因時令而有所更改或暫停。
Supply of sea urchin is subject to the availability. Items may be changed or suspended.



油甘魚腩（日本産）

とろはまち（日本産）
Prime Yellowtail (Japan)
\$28
1件/貫/pc



松葉蟹

ズワイガニ
Snow Crab
\$32
1件/貫/pc



珍寶赤海蝦

ジャンボ赤海老
Jumbo Red Shrimp
\$30
1件/貫/pc



中吞拿魚腩

中とろ | Semi-fatty Tuna
\$40
1件/貫/pc



珍寶活煮蝦

ジャンボ活けメ蒸し海老
Jumbo Steamed Shrimp
\$28

珍寶赤海蝦 ジャンボ赤海老 Jumbo Red Shrimp	珍寶活煮蝦 ジャンボ活けメ蒸し海老 Jumbo Steamed Shrimp	左口魚裙邊 えんがわ Olive Flounder Muscle	原條海鰻 一本ハチ Deluxe Sea Eel ⚠️ 小心魚骨 ⚠️ Beware of tiny fish bones	馬糞海膽（日本直送） 馬糞うに（日本直送） Bafun Sea Urchin (Japan Delivered)	珍寶帶子（北海道産） ジャンボ帆立貝（北海道産） Jumbo Scallop (Hokkaido)
\$30 1件/貫/ pc	\$28	\$46	\$70 1件/貫/ pc	* 時價 Market Price 1件/貫/ pc	\$26 1件/貫/ pc

吞拿魚醬油漬 漬けまぐろ Marinated Tuna	吞拿魚 まぐろ Tuna	中吞拿魚腩 中とろ Semi-Fatty Tuna	大吞拿魚腩 大とろ Prime Fatty Tuna	特選大吞拿魚腩 特選大とろ Supreme Fatty Tuna
\$30	\$28	\$40 1件/貫/ pc	\$48 1件/貫/ pc	\$58 1件/貫/ pc

墨魚 イカ Cuttlefish	螺片 こけ貝 Whelk	腐皮 いなり Fried Tofu Skin	八爪魚（北海道産） たこ（北海道産） Octopus (Hokkaido)	松葉蟹 ズワイガニ Snow Crab	甜蝦 甘海老 Sweet Shrimp
\$28	\$40	\$20	\$26	\$32 1件/貫/ pc	\$40

油甘魚（日本産） はまち（日本産） Yellowtail (Japan)	油甘魚腩（日本産） とろはまち（日本産） Prime Yellowtail (Japan)	三文魚腩 とろサーモン Prime Salmon	三文魚 サーモン Salmon
\$34	\$28 1件/貫/ pc	\$26	\$22

寿司

壽司 | Sushi



千 海膽

うに
Sea Urchin
\$78

松葉蟹蟹膏

松葉ガニと蟹みそ
Snow Crab with Crab Paste
\$48



千 香蔥吞拿魚腩

ねぎとろ
Fatty Tuna with Leek
\$56



千 三文魚籽

いくら
Salmon Roe
\$48



炙焼鰻魚

炙り鰻
Seared Eel
\$40



炙焼日本和牛

炙り日本和牛
Seared Japanese Wagyu
\$46
1件/貫/pc



千 炙焼左口魚裙邊

炙りえんがわ
Seared Olive Flounder Muscle
\$46



炙焼牛油珍寶帶子 (北海道産)

炙りジャンボ帆立貝バター風味 (北海道産)
Seared Jumbo Scallop with Butter (Hokkaido)
\$30
1件/貫/pc



軍艦

軍艦 I Gunkan

飛魚籽

とびこ
Flying Fish Roe

\$26

辣味三文魚親子

スパイシーサーモン親子
Spicy Salmon with Salmon Roe

\$26

甜蝦蟹膏

甘海老と蟹みそ
Sweet Shrimp with Crab Paste

\$30

松葉蟹蟹膏

松葉ガニと蟹みそ
Snow Crab with Crab Paste

\$48



千 海膽

うに
Sea Urchin

\$78

千 香蔥吞拿魚腩

ねぎとろ
Fatty Tuna with Leek

\$56

千 三文魚籽

いくら
Salmon Roe

\$48

卷物

卷物 - Roll

千

牛油果軟殼蟹卷

ソフトシェルクラブとアボカドロール
Soft Shell Crab and Avocado Roll

\$98

千

特上彩虹卷

特上レインボーロール
Deluxe Rainbow Roll

\$92

千

炸蝦卷

エビフライロール
Fried Prawn Roll

\$36

千

贅沢壽司卷

こぼれ寿司
Overflowing Sushi Roll

\$142

千

贅沢壽司卷

こぼれ寿司
Overflowing Sushi Roll

\$142

千両特色
吞拿魚卷

千両特製まぐろロール
sen-ryo Special Tuna Roll

\$70

梅子紫蘇

青瓜小卷

梅と大葉のかっぱ細巻き
Plum and Perilla with Cucumber Roll

\$22

炙焼明太子
三文魚卷

炙りサーモン明太子ロール
Seared Salmon Roll with Mentaiko

\$60

蟹柳小卷

かにかま細巻き
Crab Stick Roll

\$22

吉列廣島蠔卷

広島牡蠣フライロール
Deep-fried Hiroshima Oyster Roll

\$32

牛油果小卷

アボカド細巻き
Avocado Roll

\$22

加州卷

カリフォルニアロール
California Roll

\$30

玉子小卷

玉子細巻き
Egg Roll

\$22

千

牛油果軟殼蟹卷

ソフトシェルクラブとアボカドロール
Soft Shell Crab and Avocado Roll

\$98

千

特上彩虹卷

特上レインボーロール
Deluxe Rainbow Roll

\$92

炙焼明太子三文魚卷

炙りサーモン明太子ロール
Seared Salmon Roll with Mentaiko

\$60

海膽手卷

うに手巻き
Sea Urchin Hand Roll

\$78

千

軟殼蟹手卷

ソフトシェルクラブ手巻き
Soft Shell Crab Hand Roll

\$36

松葉蟹手卷

ズワイガニ手巻き
Snow Crab Hand Roll

\$34

手巻き

手卷 - Hand Roll

千

三文魚籽手卷

ごまのり手巻き
Salmon Roe Hand Roll

\$48

千

軟殼蟹手卷

ソフトシェルクラブ手巻き
Soft Shell Crab Hand Roll

\$36

海膽手卷

うに手巻き
Sea Urchin Hand Roll

\$78

炙焼鰻魚手卷

炙り鰻手巻き
Seared Eel Hand Roll

\$40

加州手卷

カリフォルニア手巻き
California Hand Roll

\$30

松葉蟹手卷

ズワイガニ手巻き
Snow Crab Hand Roll

\$34

前菜・Appetizer

前菜

伝統的な冷菜からお酒のお供のおつまみまで、千両は皆様のお食事をより豊かなものにする為、様々な日本スタイルのお料理をご用意させていただきます。

無論は傳統前菜的冷菜，以至佐酒的小吃，千両都盡心巧製多款日式小點，以豐富大家餐桌上的時光。



Whether it's traditional cold dishes or snacks platter, sen-ryo has created a variety of Japanese-style light bites to enrich every dining occasion.



🍴九州番茄沙律伴焦香蒜汁

九州トマトの焦がしにんにくドレッシングサラダ
Kyushu Tomato Salad with Roasted Garlic Dressing

\$46



🍴韓風辣吞拿魚伴紫菜

マグロとアボカドの韓国風アヒボキ
Korean Style Spicy Tuna and Avocado with Seaweed

\$68



炙燒三文魚牛油果沙律

炙りサーモンとアボカドサラダ
Seared Salmon and Avocado Salad

\$88



🍴千両自家製厚燒甜蛋（配柚子皮）

手作りの玉子焼きのゆずピール添え
sen-ryo Homemade Fried Egg (with Yuzu Peel)

\$26

☎ 軟殼蟹牛油果沙律伴日向夏沙律汁

日向夏ドレッシングのソフトシェルクラブとアボカドサラダ
Soft Shell Crab Salad with Hyuganatsu Salad Sauce
\$98



☎ 味醂魚乾

味醂干し
Mirin Grilled Dried Fish Fillet
\$58



☎ 枝豆 (増量)

枝豆 (増量)
Green Soybean (Mega)
\$32



松葉蟹甲羅焼伴野菜

松葉ガニ甲羅焼きの野菜盛り付き
Snow Crab Shell with Assorted Vegetables
\$68



☎ 香草海鮮刺身沙律

ハーブドレッシングのシーフード刺身サラダ
Seafood Sashimi Salad with Herbs Dressing
\$88



☎ 海鮮蒸蛋配柚子皮

海鮮茶碗蒸しのゆずピール添え
Steamed Egg Custard Seafood with Yuzu Peel
\$32



料理・Delicacies

一品料理

千両は刺身と寿司のほかにも力を入れております。
千両の職人は煮物、焼き物、揚げ物など、
伝統的な料理から創作料理に渡るまで、
腕によりをかけてご提供いたします。

除了刺身與壽司，千両對日式料理同樣傾注熱情。
不論是煮物、燒物、炸物，職人們都揉合
傳統的手藝與創新的烹調手法，
為大家呈獻更多彩的日式味覺體驗。

In addition to sashimi and sushi, sen-ryo is passionate about Japanese cuisine. Whether it is cooked, grilled or fried dishes, traditional craftsmanship and innovative cooking techniques are incorporated to present a colorful Japanese sensory experience.

焼物

焼物 | Grilled

香蔥燒三文魚腩

ハラスのねぎ焼き
Grilled Salmon Belly with Spring Onion
\$52



鐵板牛油粟米

とうもろこしのバター焼き
Grilled Corn in Butter
\$38

鹽燒油甘魚鰭（日本產）

はまちかまの塩焼き（日本產）
Grilled Yellowtail Joint with Salt (Japan)
\$120

鹽燒三文魚頭

サーモンのかぶとの塩焼き
Grilled Salmon Head with Salt
\$88

燒羊架配 柚子胡椒（紐西蘭）

グリルラムラックの
柚子胡椒添え（ニュージーランド）
Grilled Rack of Lamb
with Yuzu Kosho (New Zealand)
\$68

鰈魚西京燒

カラスカレイの西京焼き
Grilled Halibut with Saikyo Miso
\$72

串燒

串燒 | Skewer



串燒豚肉

豚肉串焼き | Pork Skewer
\$30



串燒雞腎

砂肝串焼き | Chicken Gizzard Skewer
\$26



串燒蘆筍

アスパラガスの串焼き | Asparagus Skewer
\$20



串燒厚切牛舌

厚切り牛タン串焼き | Thick Cut Beef Tongues Skewer
\$45



串燒雞翼

手羽先串焼き | Chicken Wings Skewer
\$34



串燒雞頸肉

(汁燒 / 鹽燒)

せせり串焼き (たれ / 塩)
Chicken Neck Meat Skewer
(Sweet Soy Sauce/ Salted)
\$34



免治雞肉串

つくね | Minced Chicken
\$30



串燒冬菇

椎茸串焼き | Mushroom Skewer
\$20



串燒甘薯

さつま芋串焼き | Sweet Potatoes Skewer
\$20



串燒雞腿肉伴柚子胡椒

柚子胡椒の鶏もも串焼き
Chicken Thigh Skewer with Yuzu Kosho
\$30

揚げ物

炸物 | Fried

千	炸軟殻蟹	\$68
千	唐揚げ炸雞	\$52
	鶏の唐揚げ Karage Chicken	
	魷魚唐揚げ	\$52
	イカの唐揚げ Karage Squid	
	明太子炸日本豆腐	\$48
	揚げだし日本豆腐と明太子 Fried Japan Tofu with Mentaiko Sauce	
千	吉列廣島蠔	\$62
	廣島牡蠣フライ Deep-fried Hiroshima Oyster	
	白蝦唐揚げ	\$48
	白えびの唐揚げ Karage Glass Shrimp	
	日式炸豆腐	\$32
	揚げだし豆腐 Japanese Fried Tofu	



千 吉列廣島蠔
廣島牡蠣フライ
Deep-fried Hiroshima Oyster
\$62



千 唐揚げ炸雞
鶏の唐揚げ
Karage Chicken
\$52



明太子炸日本豆腐
揚げだし日本豆腐と明太子 | Fried Japan Tofu with Mentaiko Sauce
\$48



千 松葉蟹腳海鮮鍋
松葉ガニの脚とシーフード鍋
Snow Crab Leg and Seafood Pot
\$148

千 清酒煮活蜆
活あさりの酒蒸し
Live Clam Cooked in Sake
\$72



煮物

煮物 | Cooked Dishes

千	松葉蟹腳海鮮鍋	\$148
	松葉ガニの脚とシーフード鍋 Snow Crab Leg and Seafood Pot	
千	清酒煮活蜆	\$72
	活あさりの酒蒸し Live Clam Cooked in Sake	
	牛肉豆腐鍋	\$98
	牛すきのとろろ鍋 Beef Pot with Tofu	
	野菜雪見鍋	\$58
	(雞白湯底) 野菜のみぞれ鍋(鶏白湯スープ) Vegetable Pot (Chicken Soup Base)	
千	牛油焗雜菌	\$48
	きのこのバター焼き Baked Mixed Mushroom with Butter	
	磯煮鮑魚	\$88
	あわびの磯煮 Boiled Abalone in Japanese Style	

汁物

湯 | Soup



☞ 活蜆清湯
活あさりの澄まし汁
Live Clam Clear Soup
\$36

☞ 日式海鮮茶壺湯

シーフード土瓶蒸し
Japanese Teapot Soup with Seafood
\$44



☞ 麵鼓湯

みそ汁
Miso Soup
\$26



うどん

烏冬 | Udon



雜錦天婦羅 冰見烏冬 (冷 / 熱)

天ぷら氷見うどん (冷 / 温)
Assorted Tempura Himi Udon (Cold / Hot)
\$62



牛肉冰見烏冬 (熱)

牛肉氷見うどん (温)
Himi Udon with Beef (Hot)
\$60



冰見烏冬 (冷 / 熱)

氷見うどん (冷 / 温)
Himi Udon (Cold / Hot)
\$50



雪糕糯米糍 (抹茶 / 雲呢拿)

もちアイス (抹茶 / バニラ)
Mochi Ice-cream (Matcha/ Vanilla)
\$38



It's the perfect finale to a great meal. Try our array of delicate and elegant desserts. Besides infusing traditional elements into our sweet offerings, special desserts flown direct from Japan accentuate the overall dining experience.



雙色雪糕糯米卷 (黑芝麻及豆腐)

ダブルもちアイスロール (黒ゴマと豆腐)
Duo Ice-cream Mochi Roll (Black Sesame and Tofu)
\$42



北海道雙重芝士蛋糕

北海道ドゥーブルフロマージュチーズケーキ
Hokkaido Double Fromage Cheesecake
\$52



菠蘿雪葩

パイナップルシャーベット
Pineapple Sorbet
\$58

蘋果雪葩

りんごシャーベット
Apple Sorbet
\$45

雪葩原材料含奶類製品。
シャーベットの原材料は乳製品が含まれています
Ingredients of Sorbet Contains Milk Products.



朱古力心太軟伴 雲呢拿雪糕

フォンダンショコラバニラアイス添え
Chocolate Fondant with Vanilla Ice-cream
\$48

含木本堅果及堅果製品。
本製品はナッツ類及びナッツ製品を含みます。
Contains Tree Nuts and Nut Products.

蜜桃雪葩

モモシャーベット
Peach Sorbet
\$58

椰子雪葩

ココナッツシャーベット
Coconut Sorbet
\$45



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



千両推介 | sen-ryo Recommendation



無肉餐目 | Green Menu

食物アレルギーの有る方は、遠慮なくスタッフにお申し付けください。お客様にご満足いただけるよう、ふさわしいお料理をご提案させていただきます。すべての料理を、板前が誠心誠意ご準備いたします。お料理の材料などの変更に関して、ご期待に沿えない場合もございます。予めご了承ください。ご理解とご協力、誠にありがとうございます。

すべての商品は在庫状況によります。千両は予告なしに商品を変更する権利を留保します。

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。

所有食材均視乎供應情況而定，千両保留更改食品的權利而不會另行通知。

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.

All items are subject to availability, sen-ryo reserves the right to change the items without any prior notice.

10%のサービス料、現在の GST が加算されます。 本店需收取加一服務費 Subject to 10% service charge
このメニューの写真はイメージです。 本餐目所有相片只供參考 All photos in this menu are for reference only.