

MENU

壽司類 (1件)

001	三文魚	\$22
002	油甘魚	\$26
003	間八	\$28
004	深海池魚	\$28
005	金目鯛	\$30
006	真鯛	\$24
007	三文魚腩	\$30
008	赤身	\$28
009	中拖羅	\$68
010	大拖羅	\$88
011	帆立貝	\$30
012	北寄貝	\$22
013	八爪魚	\$22
014	甜蝦	\$32
015	熟蝦	\$30
016	赤蝦	\$26
017	紋甲墨魚	\$28
018	玉子	\$20
019	豆腐皮	\$20
021	特長鰻魚	\$88
022	墨魚日本海膽	\$48
023	錦師傅之戀	\$88
024	拖羅4貫	\$198
025	壽司拼盤 (8件)	\$268
026	特上壽司拼盤 (12件)	\$388

壽司軍艦 (1件)

031	蟹肉蟹膏	\$45
032	甜蝦蝦膏	\$45
033	三文魚籽	\$40
034	蔥拖羅蓉	\$38
035	日本海膽	\$88
036	蟹籽	\$22

火炙壽司 (1件)

041	左口魚邊海苔包	\$68
042	岩鹽油甘魚	\$30
043	京蔥鵝肝	\$52
044	汁燒 A5 和牛	\$68
045	京蔥三文魚	\$28
046	芝士帆立貝	\$38
047	芝士熟蝦	\$32
048	芝士赤蝦	\$30
049	帆立貝海苔包	\$78
050	醬油大拖羅	\$88

手卷類 (1件)

061	蔥三文魚	\$28
062	日本海膽	\$128
063	三文魚親子	\$45
064	拖羅蓉日本海膽	\$128
065	牛油果軟殼蟹	\$48
066	加州	\$30
067	素	\$36
068	鰻魚	\$40

卷物

071	錦師傅魚生太卷 (5件)	\$188
072	牛油軟殼蟹卷 (4件)	\$68
073	三文魚小卷 (6件)	\$38
074	鰻魚小卷 (6件)	\$40
075	蔥鐵火卷 (6件)	\$58
076	加州反卷 (4件)	\$58
077	拖羅蓉海膽卷 (4件)	\$188
078	黑松露甜蝦牛油果卷 (4件)	\$108
079	錦師傅素食卷 (4件)	\$88
080	火龍卷 (8件)	\$118
081	海龍卷 (8件)	\$688

MENU

刺身類

101	三文魚 (4片)	\$88
102	三文魚腩 (4片)	\$118
103	油甘魚 (4片)	\$98
104	間八 (4片)	\$108
105	深海池魚 (4片)	\$108
106	金目鯛 (4片)	\$128
107	真鯛 (4片)	\$98
108	帆立貝 (6片)	\$88
109	八爪魚 (4片)	\$88
110	北寄貝 (6片)	\$68
111	甜蝦 (6隻)	\$88
112	牡丹蝦 (1隻兩食)	\$108
113	赤身 (件)	\$38
114	中拖羅 (件)	\$68
115	大拖羅 (件)	\$88
116	深海池魚薄造 (客)	\$188
117	間八薄造 (客)	\$188
118	日本海膽 (份 / 半板 / 壹板)	時價
119	日本生蠔 (大 / 細) 隻	時價
120	特上刺身拼盤 (10款)	\$988
121	原條時令日本飛機魚 (條)	時價

沙律及前菜

201	蟹籽沙律 (沙律醬)	\$68
202	野菜魚生沙律 (胡麻醬)	\$88
203	泡菜	\$48
204	味付牛蒡漬	\$48
205	味付蒜頭漬	\$48
206	紅酒蕎麥頭漬	\$58
207	胡麻豆腐	\$58
208	胡麻蟹肉菠菜	\$88

串燒 (1串)

301	厚切牛舌	\$78
302	雞翼	\$48
303	雞軟骨	\$36
304	鳥之提燈	\$98
305	免治雞肉軟骨	\$58
306	雞腿肉	\$38
307	雞皮	\$36
308	燒海虎蝦	\$48
309	豬頸肉	\$38
310	荔枝豚肉卷	\$38
311	翠玉瓜	\$30
312	青椒仔	\$30
313	秋葵	\$30
314	日本蕃薯	\$36
315	茄子	\$30
316	車厘茄	\$30

燒物

317	三文魚頭	\$88
318	三文魚水撥	\$88
320	油甘魚頭	\$128
321	油甘魚鮫	\$108
322	鹽燒鯖魚	\$88
323	魷魚一夜乾	\$98
324	羊架	\$88
325	牛小排	\$188
328	味淋魚干	\$88
329	香芒蟹肉酥皮 PIZZA	\$128

錦師傅

“海龍卷”原創人

MENU

揚物

401	芝麻雞翼	\$88
402	甘粟紫薯餅	\$68
403	BB 池魚仔	\$78
404	鳥唐揚	\$78
405	豆腐	\$78
406	芝士年糕	\$68

天婦羅

501	日本蕃薯 (4件)	\$88
502	日本南瓜 (4件)	\$88
503	牡蠣 (4件)	\$108
504	帆立貝 (2件)	\$88
505	海老 (4隻)	\$128
506	海老野菜 (2蝦 4菜)	\$138
507	野菜 (4件)	\$68

一品料理

601	牛油帶子	\$108
602	蒜蓉牛柳粒	\$108
603	牛油炒野菌	\$98
604	金菇牛肉卷	\$88
605	泡菜豬頸肉	\$88
606	野菜炒什菌	\$108
607	汁煮魚頭	\$128
608	鯛魚海鮮湯	\$68
610	枝豆	\$48
611	蒸蛋	\$48
612	冷麥麵	\$88
613	冷稻庭烏冬	\$88

拉麵 / 鍋物 / 烏冬

701	叉燒	\$88
702	海鮮	\$118
703	牡蠣	\$128
704	牛肉	\$88
705	吉列豬扒	\$88

湯底 (豚骨 / 地獄 / 醬油 / 黑蒜 / 咖喱)
轉烏冬加\$15

706	牛肉鍋	\$108
707	牡蠣鍋	\$128
708	海鮮鍋	\$128
709	鍋燒烏冬	\$98
710	鯛魚湯海鮮稻庭手打烏冬	\$138

飯類

801	汁煮牛肉蛋飯	\$98
802	滑蛋豬扒飯	\$108
803	薑汁豚肉飯	\$88
804	薑汁雞肉飯	\$88
805	咖喱牛肉飯	\$98
806	咖喱牛舌飯	\$98
807	什錦天婦羅飯	\$128
808	汁燒鰻魚飯	\$128
809	咖哩吉列豬扒飯	\$108
810	三文魚蟹籽炒飯	\$108
811	野菌豬軟骨炒飯	\$108
812	鰻魚炒飯	\$128
813	海膽炒飯	\$198
814	蟹膏海鮮炒飯	\$138
815	黑松露鵝肝炒飯	\$148

甜品

901	綠茶蕨紅豆白玉	\$68
902	日本原個水果雪葩	\$98
903	雪糕	(一球) \$28
		(兩球) \$50

錦師傅

“海龍卷”原創人