

元

旬魚酒菜

Shun Gyo
Shu Sai
EN

—Tsim Sha Tsui—



沖縄料理を満喫しよう
正宗沖縄美食！
Okinawa Home-Style Dishes





「宴・尖沙咀」 香港首間沖繩居酒屋

「宴・尖沙咀」是香港第一家沖繩居酒屋，由2003年開業以來，一直不乏日本及香港捧場客。主打沖繩家庭料理，包括苦瓜炒豬肉、燒豬手、沖繩名物海葡萄、自家製花生豆腐、佐酒一流的沖繩特產蔥頭等。客人置身於香港也能品嚐到正宗沖繩及日式居酒屋料理。

本店亦提供新鮮魚類海產，根據時令每日款式不同，全由日本豐洲直送到香港。高級魚類如喜之次、喉黑、金目鯛、海螺等，客人可按個人喜好挑選烹調方式，不論刺身、鹽燒、汁煮，各有風味。

店內裝修以沖繩居酒屋風格為主，輕鬆的格調猶如置身在家中一樣。設有VIP Room、酒吧吧檯、桌座和日式榻榻米座，同備有多款沖繩地道泡盛、日本酒、日本啤酒及其他特色飲品，任君選擇，絕對是與家人朋友暢飲長談的好地方。

香港で最初の沖繩料理店としてオープンしてから十数年、沖繩本場の味と沖繩空間を提供し続けてまいりました。長きに渡るご愛顧、誠にありがとうございます。

当店では、ゴーヤーチャンプルー、じーまーみ豆腐など沖繩の家庭料理を中心に、海と大地と太陽が育んだ地元の食材を豊富に使用した様々な料理をご提供しております。香港にいながらも、懐かしい沖繩の味をどうぞご堪能下さい。

その他、豊洲直送の新鮮な海の幸も毎日日替わりでご用意。刺身、塩焼き、煮付け等、お客様の好きな調理法でお楽しみ頂けます。

まさに沖繩の居酒屋にいるようなリラックスした雰囲気、これからも皆様をお饗いたします。泡盛や日本酒を片手に、ご家族や友人、同僚と楽しいひとときをお過ごし下さい。

めんそ〜ね〜!





おすすめ

えん 特選 お造り5品盛り合わせ 宴 特選 5點刺身拼盤

EN's Selection 5 Kinds of Sashimi Platter.....\$468

特上 お造り 9品盛り合わせ 特上 9點刺身拼盤

Deluxe Assorted 9 Kinds of Sashimi Platter.....\$828



おすすめ

日本北海道直送，鮮度超群的貝類拼盤。

大人気

貝刺し盛り合わせ

北海道直送 貝類拼盤

Hokkaido Shellfish Platter

\$時價



本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.
当店は、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。



嚴選 鮮魚お刺身

◎精選鮮魚刺身 ◎Fresh Fish & Sashimi



北海道うに本日の日本鮮魚巻き (6個)
時令鮮魚北海道海膽卷(6件)

Hokkaido Fresh Sea Urchin

wrapped in Sliced Fish (6pcs).....\$388



宮崎牛刺し
宮崎和牛刺身

Miyazaki Wagyu Beef Sashimi.....\$320



マグロ刺身3点刺身盛り合わせ
吞拿魚刺身3點拼盤

Assorted 3 kinds of Tuna Sashimi Platter.....\$388



ズワイガニ (1杯)

松葉蟹 (1隻)

Snow Crab (1pc)\$時價



原條日本直送時令鮮魚・展現食材的鮮味!

豊洲直送!

本日の日本鮮魚お刺身

豊洲直送 時令原條鮮魚刺身

Today's Fresh Fish Sashimi from Toyosu

\$時價

おすすめ



さっぱりサラダ

◎沙律 ◎Salad



たつぷりズワイガニ肉
とアボカドサラダ
松葉蟹肉牛油果沙律
Snow Crab Meat & Avocado Salad.....

\$168



季節
限定

表面長満微細水粒可食用的蔬菜，雪凍後入口冰涼爽脆。

ジュエルリーフ～季節限定

季節限定清爽冰葉※季節限定

Fresh Jewel Leaf *Seasonal Limited.....\$68



沖縄ゴーヤーの梅肉和え

沖縄苦瓜拌梅肉

Okinawa Bitter Gourd with Plum Paste.....\$98



マグロとアボカドのワサビ醤油あえ

金槍魚拌芥辣豉油牛油果

Tuna & Avocado with Wasabi Soy Sauce.....\$98

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店は、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

お酒のお供にアラカルト

◎ 佐酒小食 ◎ Sake Pairing



明太子 (生/焼)

明太子 (生/焼)

Mentai Fish Roe (Fresh/Grilled) \$88



エイヒレ炙り焼き

焼魔鬼魚翅

Grilled Ray Fin Strips \$78



塩炒り銀杏～季節限定

鹽炒銀杏※季節限定

Parched Japanese Ginkgo \$88
with Salt (Seasonal Limited)



タラ焼き

焼鱈魚片

Grilled Cod Fish Chips \$68



河豚のみりん干し

味醂焼雞泡魚乾

Mirin Grilled Dried Blowfish Fillet \$88



ごぼうチップス

炸牛蒡片

Burdock Chips \$88



枝豆

日本茶豆

Boiled Green Soybean \$62



ホタルイカ

螢光魷魚漬

Firefly Squid (Hotaru Ika) \$68

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

健康な美味しー沖縄家庭料理



ゴーヤーチャンプルー

家庭料理 苦瓜炒猪肉

Stir Fried Bitter Gourd with Pork.....\$98



薄切の苦瓜片炸成金黄色，像薯片般脆D。
沖縄苦瓜有淡淡的甘味，送酒一流。

沖縄ゴーヤーチップス

炸沖縄苦瓜片

Deep Fried Bitter Gourd.....\$98



在日本，苦瓜的叫法為「Nigauriニガウリ」，
但隨著沖繩苦瓜的知名度持續上升，
沖繩方言「Goya」的說法漸漸滲透至日本各地。

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店は、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。



いっぺ～ま～さん 沖縄料理

◎ 沖縄料理 ◎ Okinawa Cuisine

沖縄料理又稱琉球料理，由過去琉球王朝所傳承下來的宮廷料理，發展成獨特的飲食文化。豐富特產多不勝數，有苦瓜、海葡萄、紅甜薯、豬耳、黑糖、海鹽、AGU 猪等名物。苦瓜茶、沖繩四季柑汁、啤酒及泡盛等飲品亦非常盛行。

あぐー豚肉、島豆腐、栄養たっぷりの昆布・海藻、こーやーなど、そんな食材の魅力が詰まった数々の沖縄料理。南国の雰囲気を感じながら、こーやー茶やビール、泡盛ともにお楽しみください。



沖縄名物，屬於沖繩海藻的一種，含豐富纖維及礦物質。
綠色小顆粒晶瑩剔透，充滿海洋芳香。

沖縄直送! 海ぶどう
沖縄直送海葡萄

Okinawa Sea Grapes (Green Caviar).....\$68

好評



おすすめ

沖縄地道郷土料理，由花生所造，口感滑溜及較扎實。

ジーマーミ豆腐
自家製花生豆腐

Home Made Peanut Tofu.....\$68



水雲是一種含有「褐藻糖膠」成份的黏滑口感海藻。

もずく酢
水雲醋物

Mozuku Seaweed in Japanese Vinegar.....\$50



煮過後的豬耳油脂感大減，入口爽脆。

ミミガー
青瓜豬耳

Preserved Sliced Pork Ear.....\$58



以泡盛酒發酵半年以上，濃烈酒香而不膩，佐酒小吃。

豆腐よう
沖繩腐乳

Fermented Beancurd(Tofu).....\$40



季節限定

島らっきょうの塩もみ～季節限定

沖繩特產蔥頭鹽漬※季節限定

Fresh Okinawa Salted Shallot
*Seasonal Limited.....\$68



季節限定

島らっきょうの天婦羅～季節限定

炸沖繩特產蔥頭※季節限定

Fresh Okinawa Shallot Tempura
*Seasonal Limited.....\$68

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。



大人気

沖縄あぐー餃子

沖縄AGU猪肉餃子
Okinawa AGU Pork Dumpling.....

AGU猪は沖縄獨有品種・AGU餃子香脆焦香、
必選小食。

\$68



猪手以沖縄鹽焗方式烹調，D感酥脆惹味。

てびち (豚足) の島マース焼き 沖縄風鹽焗猪手

Grilled Okinawa Pork Knuckles with Salt.....\$92

豆香濃郁的沖繩豆腐，炸後更香脆可D。

沖縄島豆腐の厚揚げ 厚炸沖繩島豆腐

Deep Fried Okinawa Tofu.....\$78



沖縄風味日式蒸蛋，加入墨汁青鮑及味道與別不同。

沖縄イカ墨ホタテ茶碗蒸し 沖縄墨汁帆立貝茶碗蒸蛋

Okinawa Squid Ink & Scallop Steamed Egg.....\$65

豆香濃郁的沖繩豆腐，配上蔬菜，是沖繩的家常小菜。

豆腐チャンプルー&豚肉 沖縄島豆腐炒猪肉野菜

Stir Fried Okinawa Tofu with Vegetables & Pork....\$88

好評

Okinawa Style Deep Fried Pork & Taro.....

沖縄風炸猪肉芋蓉餅

どうる天

備受沖繩人喜愛的Dounruten，
即炸芋蓉餅，外脆內軟。

\$68



本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店は、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。



日本珍珠米拌秘製辣茄汁肉碎、生菜及芝士等，
成為充滿墨西哥風味，和洋合璧的沖繩特色料理。

タコライス*豚肉&牛肉

芝士辣茄汁肉碎飯*豬肉&牛肉

Okinawa Taco-Rice *with Pork & Beef

\$88



沖繩麵粗身彈牙，濃而不濁的豬骨湯，
豬肋骨在細火慢燉之後，味道滲透出來的人氣食材。

沖繩ソーキそば (小)

沖繩豬肋骨湯麵 (細)

Okinawa Soki Soup Noodles (Small)

\$68



沖繩麵筋由小麥粉製成，Q感富彈性。
大小朋友都喜愛的料理。

フー(麩)チャンプルー

沖繩風炒豬肉麵筋

Stir Fried Dried Japanese Wheat Gluten
with Pork

\$78



本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店は、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

口の中であとろける!



梅肉ソース鶏肉と大葉の串焼き(2本)

雞肉大葉串燒伴梅子醬(2串)

Chicken & Shiso skewer with Plum Sauce (2pcs).....\$98



うなぎ焼き(2本)

汁焼鰻魚(2串)

Eel Skewer (2pcs).....\$78



ズワイガニかにみそ甲羅焼き

松葉蟹膏甲羅焼
Grilled Snow Crab Innards
with Crab Meat.....\$78

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店は、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

只輕炙和牛表面，
完美保留和牛的濃郁味道及芳香！



宮崎牛のタタキ

輕燒宮崎和牛

Lightly Grilled
Miyazaki Wagyu Tataki

\$320



宮崎県内で生まれ飼育された黒毛和牛のうち、日本食肉格付協会の格付け検査において肉質等級が「4等級・5等級」にランクされた2種のみが「宮崎牛」を称することができます。

於九州宮崎縣溫暖氣候下養育出來的黒毛和牛之中，被日本食肉格付協會認定為「4級或5級的黒毛和牛」，才有資格稱為「宮崎牛」。宮崎牛霜降均勻、脂味芳香入口即化。曾多次榮獲和牛大賽冠軍，在日本國內外都取得高度評價。

人気の焼き物

◎焼物 ◎Grilled



宮崎牛サイコロステーキ 宮崎和牛柳粒

Diced Miyazaki Wagyu Steak.....**\$360**



ソーセージ盛り合わせ 風味香腸拼盤

Sausage Platter.....**\$88**



鶏の手羽塩コショウ焼き 椒鹽燒雞翼

Grilled Chicken Wings with Pepper and Salt....**\$85**



鶏の砂肝炒め 風味炒雞腎

Stir Fried Chicken Gizzard.....**\$85**



鹿児島豚ロース柚子胡椒焼き 鹿兒島豬里脊肉柚子胡椒燒

Grilled Kagoshima Pork with Yuzu Sauce **\$198**



厚切り牛タン～南蛮味噌添え 厚燒牛舌 配南蠻味噌

Grilled Thick-cut Beef Tongue with Nanban Miso **\$118**



鶏つくね串*だし・塩焼き(2本) 自家製雞肉棒*汁燒/鹽燒(2串)

Home Made Tsukune*Sauce/Salt(2pcs) **\$78**

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.
当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

おすすめ

プチプチ 食感がクセになる!



揚げ子持ち昆布
炸魚子昆布

Deep Fried Herring Roe on Kombu

\$時價

サクサク揚げ物

◎炸物 ◎Deep Fried



北海道産ちか唐揚げ
北海道産西太公魚

Deep Fried Hokkaido Smelt.....\$68



カマンベールチーズフライ(6個)
炸芝士拌藍莓醬(6件)

Deep Fried Camembert Cheese
with Blueberry Jam (6pcs).....\$68

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店は、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

川海老の唐揚げ

脆炸小河蝦

Deep Fried Small River Shrimps

\$88



薩摩揚げの 盛り合わせ

薩摩炸魚餅併盤

Deep Fried Fish Cake Platter

\$98

沖縄産セ ーイカの唐揚げ

炸沖縄魷魚鬚

Deep Fried Okinawa Squid

\$78



チキン南蛮～島豆腐のタルタルソース 炸雞拌特製沖縄島豆腐他醬汁

Deep Fried Chicken with Okinawa Tartar Sauce

\$98

ほかほかお鍋

◎ 日式火鍋 ◎ Japanese Hot Pot



AGU猪肉肥而不膩，火鍋更能突顯其優點，品嚐到最原本的風味。

鹿児島豚バラ

鹿児島猪五花肉

Kagoshima Pork Belly \$398

充滿雪白油花，入口香氣十足，肉質軟嫩鮮甜的頂級口感。

宮崎牛

宮崎和牛

Miyazaki Wagyu \$498

ズワイガニ

松葉蟹

Snow Crab \$480



お好きなスープ
選べます〜

1つお選びください

請選擇一款湯底
Choose 1 Broth out of 2

【すき焼き風】

壽喜燒風

Sukiyaki Soup

【沖縄豚とんこつ】

沖縄猪骨清湯

Okinawa Pork Soup

追加

トッピング

◎ 追加配料

◎ Add On

沖縄あぐー豚

沖縄AGU猪肉

Okinawa AGU Pork

\$160

宮崎牛

宮崎和牛

Miyazaki Wagyu Beef

\$250

ズワイガニ(半份)

松葉蟹(半份)

Snow Crab (Half Portion)

\$280

野菜盛り合わせ

野菜拼盤

Assorted Vegetables

\$138

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

めにぴったりご飯/麺

◎飯類及麵類 ◎Rice & Noodle



多次榮獲和牛冠軍的宮崎和牛，
肉質軟嫩油脂豐富，配金黃炒飯，
濃郁惹味，是人氣料理之一。

宮崎牛 チャーハン

宮崎和牛炒飯

Fried Rice with Miyazaki Wagyu

\$168



ピリ辛〜タコライス*豚肉&牛肉
芝士辣茄汁肉碎飯*豬肉&牛肉

Okinawa Taco-Rice*with Pork & beef.....\$88



イカスミチャーハン

墨魚汁炒飯

Fried Rice with Squid Ink.....\$88



イカ墨焼きそば*豚肉

墨魚汁炒麵*豬肉

Fried Okinawa Squid Ink Noodles*with Pork.....\$98



沖縄ソーキそば(小)

沖縄猪肋骨湯麵(細)

Okinawa Soki Soup Noodles (Small).....\$68



茶漬飯是日本家庭料理之一，把熱茶加進米飯，
配上不同食材，清淡溫暖，亦有解酒作用。

お茶漬け

(明太子/サーモン/梅)

茶漬飯

(明太子/三文魚/梅)

Rice in Soup
(Mentai Fish Roe/Salmon/Plum)

\$68

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通代を別途頂きます。写真はイメージです。

あゝと口開け
幸福を呼び
うんと口閉じ
幸福を
逃しません。



Caira.h

あまーいデザート

◎甜品◎ Dessert



大人気

関東做法，小麥粉發酵後混合沖繩黑糖等，質感軟滑。

自家製～沖繩黑糖くず餅

自家製沖繩黑糖年糕

Handmade Okinawa Brown Sugar Arrowroot Cake.....\$52



好評

沖縄名産紅芋球，蘸上芝麻酥炸得金黃誘人，伴雪糕品嚐香甜減膩。

本日のアイスクリーム&紅芋揚げ団子

是日雪糕拼炸沖繩紅芋球

Today's Ice-Cream with Deep Fried Okinawa Red Potato Ball.....\$68

沖縄サーターアングギー (1個)

自家製沖繩風冬甩 (1個)

Handmade Okinawa Style Donut (1pc)

\$25



※制作需時

※2個からご注文を承っています
2個起 Minimum 2pcs



**本日の
アイスクリーム**

是日雪糕

Today's Ice Cream

\$40



**本日の
シャーベット**

是日雪葩

Today's Sherbet

\$78

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.
当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。



旬魚酒菜
元
Shun Gyo
Shu Sai
EN
—Tsim Sha Tsui—

沖縄料理を満喫しよう
正宗沖縄美食!

