
千両

sen-ryo

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。



韓風辣吞拿魚伴紫菜

マグロとアボカドの韓国風アヒポキ
Korean Style Spicy Tuna and Avocado with Seaweed
\$68



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



千両自家製厚焼甜蛋（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



海鮮刺身沙律配柑橘沙律汁

シーフードサラダ柑橘ドレッシング
Seafood Sashimi Salad with Citrus Dressing
\$78

☞ 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



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 with Assorted Vegetables

\$68



味醂魚乾

味醂干し
Mirin Grilled Dried Fish Fillet
\$58



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



☞ 炙焼珍寶帶子沙律

炙りジャンボ帆立貝のサラダ
Seared Jumbo Scallop Salad

\$78

焼鱈魚乾

焼きつまみ鱈
Grilled Dried Cod Otsumami
\$52



☞ 枝豆 (増量)

枝豆 (増量)
Green Soybean (Mega)
\$32



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。

刺身は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。

特選刺身拼盤

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

\$286

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)

特上刺身拼盤

特上刺身盛り合わせ
Deluxe Sashimi Platter

\$178

此圖為極上刺身拼盤 (4人用)

This photo shows Supreme Assorted Sashimi Platter (For 4 Pax)



吞拿魚扒
まぐろステーキ
Tuna Steak
\$588

* 稀少部位 限量供應 • Limited Supply



八爪魚 (北海道産)
たこ (北海道産) | Octopus (Hokkaido)
\$50



三文魚腩
とろサーモン | Prime Salmon
\$58



油甘魚 (日本産)
はまち (日本産) | Yellowtail (Japan)
\$62



牡丹蝦
牡丹海老 | Botan Shrimp
\$135



馬糞海膽 (日本直送)
馬糞うに (日本直送)
Bafun Sea Urchin (Japan Delivered)

\$298 50g \$688 125g \$1,280 250g

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.

千 珍寶帶子 (北海道産)

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



真鯛薄切

真鯛の薄造り
Thinly Sliced Red Sea Bream
\$88

甜蝦

甘海老 | Sweet Shrimp
\$58



蕁焼鰹魚 (静岡産)

蕁焼き鰹たたき (静岡産) | Bonito (Shizuoka)
\$58



三文魚

サーモン | Salmon
\$50



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，創成一貫又一貫的「職人壽司」，為您開拓更豐富的味覺體驗。



千両職人壽司拼盤 (6件)

千両職人壽司盛り合わせ (6貫)
sen-ryo Shokunin Sushi Platter (6 types)

\$236

千両厳選壽司拼盤 (18 件)

千両厳選壽司盛り合わせ (18 貫)

sen-ryo Sushi Platter (18 pcs)

\$467



內含職人壽司 2 件：
大吞拿魚腩配馬糞海膽及千両壽司

2 pcs of Shokunin Sushi included:
Prime Fatty Tuna with Bafun Sea Urchin
Minced Tuna and sen-ryo Sushi

壽司・Sushi

壽司

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、そのすべてが壽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。

千両の壽司職人は一貫一貫心を込めて握ります。

由豊洲の海産、日本産的米飯、百年老品牌的醋和醬油，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。

極上海鰻壽司拼盤 (9 件)

極上穴子と壽司盛り合わせ (9 貫)

Supreme Sea Eel and Assorted Sushi Platter (9 pcs)

\$282



⚠️ 小心魚骨・Beware of tiny fish bones

特選壽司拼盤 (10 件)

特選壽司盛り合わせ (10 貫)

Special Sushi Platter (10 pcs)

\$235



特上壽司拼盤 (20 件)

特上壽司盛り合わせ (20 貫)

Deluxe Sushi Platter (20 pcs)

\$431

特上壽司五點

特上壽司 5 貫
Deluxe Sushi Quintet
\$133



特選壽司三點

特選壽司 3 貫
Special Sushi Trio
\$85

炙燒和牛壽司三點

炙り和牛壽司 3 貫
Seared Wagyu Sushi Trio
\$162



三文魚壽司三點

サーモン壽司 3 貫
Salmon Sushi Trio
\$36



蝦壽司三點

海老壽司 3 貫
Shrimp Sushi Trio
\$61



炙燒壽司五點

炙り壽司 5 貫
Seared Sushi Quintet
\$149



ⓘ 小心魚骨 • Beware of tiny fish bones

職人の鮨

職人壽司 | Shokunin Sushi

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



壽司

壽司 | Sushi

三文魚
サーモン
Salmon

\$22

三文魚腩
トロサーモン
Prime Salmon

\$26

油甘魚 (日本産)
はまち (日本産)
Yellowtail (Japan)

\$34

油甘魚腩 (日本産)
トロはまち (日本産)
Prime Yellowtail (Japan)

\$28
1件/貫/pc

左口魚裙邊
えんがわ
Olive Flounder Muscle

\$46

螺片
しぐれ貝
Whelk

\$40

甜蝦
甘海老
Sweet Shrimp

\$40

牡丹蝦
牡丹海老
Botan Shrimp

\$46
1件/貫/pc

松葉蟹甲羅
松葉ガニの甲羅すし
Snow Crab Sushi Served in Crab Shell

\$68
1件/貫/pc

八爪魚 (北海道産)
たこ (北海道産)
Octopus (Hokkaido)

\$26

腐皮
いなり
Fried Tofu Skin

\$20

墨魚
イカ
Cuttlefish

\$28
1件/貫/pc

真鯛配鹽昆布

真鯛塩昆布のせ
Red Sea Bream with Salted Kelp
\$28
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



炙焼厚切銀鱈魚

炙り厚切りギンダラ
Seared Thick Cut Black Cod
\$38
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)

\$78
1件/貫/pc

A4 黒毛和牛
A4 黒毛和牛
A4 Kuroge Wagyu

\$68
1件/貫/pc

鵝肝
フォアグラ
Foie gras

\$42
1件/貫/pc

珍寶赤海蝦
ジャンボ赤海老
Jumbo Red Shrimp

\$30
1件/貫/pc

珍寶活煮蝦
ジャンボ活けメ蒸し海老
Jumbo Steamed Shrimp

\$28

大吞拿魚腩配馬糞海膽 (日本直送馬糞海膽)

大とろと馬糞うに (日本直送馬糞うに)
Prime Fatty Tuna with Bafun Sea Urchin
(Japan Delivered Bafun Sea Urchin is used)

\$58
1件/貫/pc



A4 黒毛和牛

A4 黒毛和牛
A4 Kuroge Wagyu
\$68
1件/貫/pc

馬糞海膽 (日本直送)

馬糞うに (日本直送)
Bafun Sea Urchin (Direct from Japan)
\$78
1件/貫/pc

牡丹蝦

牡丹海老
Botan Shrimp
\$46
1件/貫/pc

松葉蟹甲羅

松葉ガニの甲羅すし
Snow Crab Sushi Served in Crab Shell
\$68
1件/貫/pc



千両壽司

千両寿司 | sen-ryo Sushi
\$58
1件/貫/pc



千 贅沢海膽吞拿魚腩

贅沢うにとねぎとろ
Exquisite Sea Urchin with Minced Fatty Tuna
\$88



千 辣味三文魚親子

スパイシーサーモン親子
Spicy Salmon with Salmon Roe
\$26



松葉蟹蟹膏

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



千 三文魚籽

いくら
Salmon Roe
\$48



松葉蟹蟹膏

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

千 贅沢海膽吞拿魚腩

贅沢うにとねぎとろ
Exquisite Sea Urchin with Minced Fatty Tuna
\$88

千 辣味三文魚親子

スパイシーサーモン親子
Spicy Salmon with Salmon Roe
\$26

飛魚籽

フlying Fish Roe
\$26

軍艦

軍艦 | Gunkan

千 海膽

うにと
Sea Urchin
\$78

千 香蔥吞拿魚腩

ねぎとろ
Fatty Tuna with Chives
\$56

千 三文魚籽

いくら
Salmon Roe
\$48

炙り 炙焼 | Seared

炙焼鰻魚

炙り鰻
Seared Eel
① 小心魚骨 • Beware of tiny fish bones
\$40

千 炙焼牛油珍寶赤海蝦

炙りジャンボ赤海老バター風味
Seared Jumbo Red Shrimp with Butter
\$34
1件/貫/pc

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

千 炙焼三文魚腩

炙りとろサーモン
Seared Prime Salmon
\$28

千 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

千 炙焼日本和牛

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



炙焼鰻魚

炙り鰻
Seared Eel
\$40



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



千 炙焼左口魚裙邊

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



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 炸蝦卷
エビフライロール
Fried Prawn Roll
\$36
- 千 炙焼和牛卷
炙り和牛ロール
Seared Wagyu Roll
\$58

- 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
- 吉列廣島蠔卷
広島牡蠣フライロール
Deep-fried Hiroshima Oyster Roll
\$32
- 加州卷
カリフォルニアロール
California Roll
\$30

- 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
- 蟹柳小卷
かにかま細巻き
Crab Stick Roll
\$22
- 牛油果小卷
アボカド下細巻き
Avocado Roll
\$22
- 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 炙焼和牛卷
炙り和牛ロール
Seared Wagyu Roll
\$58



千 炙焼和牛手巻
炙り和牛手巻
Seared Wagyu Hand Roll
\$52



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

手巻き

手巻 - Hand Roll



加州手巻
カリフォルニア手巻
California Hand Roll
\$30

千 軟殼蟹手巻
ソフトシェルクラブ手巻
Soft Shell Crab Hand Roll
\$36



千 贅沢海膽吞拿魚腩手巻
贅沢うにとねぎとろ手巻
Exquisite Sea Urchin with Minced Fatty Tuna Hand Roll
\$68

特上天婦羅拼盤

特上天ぷら盛り合わせ
Deluxe Tempura Platter
\$88



天婦羅・Tempura

天ぷら

天ぷらは、魚や肉、野菜等の食材を小麦粉を主体とした衣で包み、油で揚げて調理する日本料理である。日本においては長崎天ぷらを起源にして東に伝わり、「江戸の三味」の一つとなり、江戸料理すなわち江戸の郷土料理となっている。今や和食には欠かせない存在となっている天ぷら。

天婦羅是一種日本料理，將魚介類、肉類、蔬菜等食材用以小麥粉為主的衣裹起，再以油炸至熟的烹飪方式。在日本，天婦羅起源於長崎天婦羅，並向東方傳播，成為「江戸三味之一」，也成為江戸的鄉土料理。如今，天婦羅已成為不可或缺的和食之一。

蝦天婦羅

海老
Shrimp Tempura
\$58



南瓜天婦羅

かぼちゃ
Pumpkin Tempura
\$42



蕃薯天婦羅

さつまいも
Sweet Potato Tempura
\$42



野菜天婦羅拼盤

野菜天ぷら盛り合わせ
Assorted Vegetable Tempura Platter
\$52



揚げ物

炸物 | Fried

炸軟殼蟹
ソフトシェルクラブ揚げ
Fried Soft Shell Crab
\$68



炸三文魚腩
とろサーモン揚げ
Fried Prime Salmon
\$58



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



唐揚炸雞
鶏の唐揚げ
Karaage Chicken
\$52



南蠻炸雞翼
鶏手羽の揚げ南蛮
Fried Chicken Wings in Nanban Style
\$45



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



日式炸豆腐
揚げだし豆腐
Japanese Fried Tofu
\$32



燒物 · Grilled

燒き物

燒き物は、季節に応じて魚、牛肉や鳥肉などを使用し、最適な火加減を調整することにより、風味を引き出し、食材本来の味を楽しむことができます。

燒物是指季節性的魚類燒烤、烤制或煮製的牛肉、禽肉等等，以火力的大小與時間的長短帶出味道，直接享用品嚐食材原味。

千 A4 黑毛和牛朴葉燒 (日本產)

A4 黑毛和牛の朴葉焼き (日本產)
Grilled A4 Kuroge Wagyu with Miso and Hoba (Japan)
\$168



鰈魚西京燒

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



千 廣島蠔朴葉燒 (日本產)

広島牡蠣の朴葉焼き (日本產)
Grilled Hiroshima Oyster with Miso and Hoba (Japan)
\$168



鹽燒三文魚頭

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



千 鐵板牛油粟米

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



鹽燒油甘魚鮫 (日本產)

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



千 鹽燒雞翼

手羽先の塩焼き
Grilled Chicken Wings with Salt
\$45



串焼

串焼 | Skewer

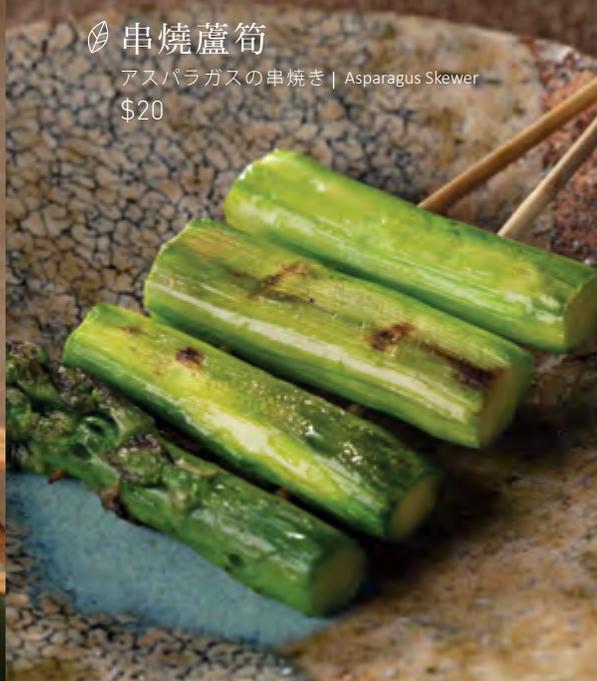
串焼 4 點盛

串焼盛り合わせ 4 本
Assorted Skewer Platter (4 types)
\$123



串焼 蘆筍

アスパラガスの串焼 | Asparagus Skewer
\$20



串焼 鹽蔥牛舌

ネギ塩タンの串焼
Beef Tongue Skewer with Scallion in Salt
\$45



串焼 五日市豚肉車厘茄卷

ミニトマトの五日市豚巻き串焼
Cherry Tomato Skewer Wrapped in Itsukaichi Pork
\$32



串焼 五日市豚肉蘆筍卷

アスパラガスの五日市豚巻き串焼
Asparagus Skewer Wrapped in Itsukaichi Pork
\$32



串焼 雞外橫隔膜 (汁焼)

鶏ハラミ串焼 (たれ)
Chicken Diaphragm Skewer Grilled with Sweet Soy Sauce
\$28



免治雞肉串

つくね | Minced Chicken
\$30



串焼 冬菇

椎茸串焼 | Mushroom Skewer
\$20



串焼 甘薯

さつま芋串焼 | Sweet Potatoes Skewer
\$20



串焼 雞腎

砂肝串焼
Chicken Gizzard Skewer
\$26



串焼 雞腿肉伴柚子胡椒

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



煮物 · Cooked Dishes

煮き物

煮物には焼き、煮込み、蒸しなどさまざまな調理方法が含まれており、主に肉や魚介類などの食材を使用します。煮物は食材のうま味を引き出し、食卓にほっとした温かさをもたらします。

煮物包含蒸、煮、焗等各式料理方式，以及各種鍋物，無論是肉類或海鮮，經烹調突顯鮮味，為餐桌帶來暖意。

千 A4 黑毛和牛蒸籠

A4 黑毛和牛せいり蒸し
A4 Kuroge Wagyu Steam Box
\$88

千 A4 黑毛和牛壽喜焼

A4 黑毛和牛すき焼
A4 Kuroge Wagyu Sukiyaki
\$178



牛肉豆腐鍋

牛すきのとうふ鍋
Beef Pot with Tofu
\$98



海鮮鍋

シーフード鍋
Seafood Pot
\$108



野菜紙鍋

野菜の紙なべ
Assorted Vegetable Paper Pot
\$58



千 牛油焗雜菌

きのこのバター焼
Baked Mixed Mushroom with Butter
\$48



千 清酒煮活蜆

活あさりの酒蒸し
Live Clam Cooked in Sake
\$72



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

雜錦天婦羅稻庭烏冬 (冷/熱)

天ぷら稲庭うどん (冷/温)
Assorted Tempura Inaniwa Udon (Cold/Hot)
\$58



野菜天婦羅稻庭烏冬 (冷/熱)

野菜天ぷら稲庭うどん (冷/温)
Assorted Vegetable Tempura Inaniwa Udon (Cold/Hot)
\$58

稻庭烏冬 (冷/熱)

稲庭うどん (冷/温)
Inaniwa Udon (Cold/Hot)
\$48



牛肉稻庭烏冬 (熱)

牛肉稲庭うどん (温)
Inaniwa Udon with Beef (Hot)
\$58

朱古力軟心蛋糕伴雲呢拿雪糕

ガトーショコラのバニラアイス添え
Chocolate Gâteau 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.

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.

甜品 · Dessert

デザート

素晴らしいお食事の終わりに、デザートはいかがでしょう。千両は伝統的な精緻なデザートのほか、日本から直送の和風デザートもご用意しております。どうぞご賞味ください。

作為餐桌完美的句點，不妨以一道精緻高雅的甜點作結。在琳瑯的選擇中，千両更特別引入日式傳統糕點元素，以至日本直送的特色甜點，貫徹和風的餐桌體驗。

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



炭燒咖啡伴雲呢拿雪糕

アフオガード風バニラアイス
Fresh Ground Coffee with Vanilla Ice-cream
\$48



北海道雙重芝士蛋糕

北海道ダブルフロマージュチーズケーキ
Hokkaido Double Fromage Cheesecake
\$52



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



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.



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

