



TAKI

二重饗樂

Lunch Set Mix & Match

\$168 / 任選兩款

TWO selections of the below items

碎吞拿魚腩

Chopped Fatty Tuna
ネギトロ

北海道松葉蟹肉

Hokkaido Snow Crab
松葉ガニ

白身魚胡麻漬

White Fish with Sashimi Sauce
白身魚ごまだれ

汁煮富山縣油甘魚鮫

Boiled Toyama Yellowtail's Neck
富山県はまちかまの煮付け

照燒雞扒

Braised Chicken in Homemade Sauce
チキン照り焼き

美國牛西冷照燒 (+\$80)

Braised Beef Sirloin in Homemade Sauce (+\$80)
牛サーロインの照り焼き (+\$80)

牛肉香味燒

Gyuniku Komiyaki
牛肉香味燒

豚肉生姜燒

Grilled Kumamoto Pork with Ginger
豚しょうが焼き

鰻蒲燒

Grilled Eel with Homemade Sauce
うなぎのかば焼き

鯖鹽燒

Salt Grilled Mackerel Fish
サバの塩焼き

炒野菜

Stir-fried Vegetable
野菜炒め

慢煮日本產和牛肩 (+\$80)

Slow cooked Japanese Wagyu Beef Chuck Roll (+\$80)
煮る日本產肩ロース (+\$80)

(附：飯、沙律、明太子蓉、麵豉湯、漬物、甜品)

(All Sets with : Rice, Salad, Mentaiko, Miso Soup, Pickles & Dessert)

(內付：御飯・サラダ・明太子ロン・味噌汁・香の物・甘物)

升級加配 Upgrade Options 加配

五點天麩羅(車海老、季節魚兩款、野菜兩款) 5 Kinds of Assorted Seasonal Tempura 天ぷら五品 +\$68

三點天麩羅(車海老、野菜兩款) 3 Kinds of Assorted Seasonal Tempura 天ぷら三品 +\$48

五點季節刺身拼盤 5 kinds of Sashimi お造り五品 +\$88

三點季節刺身拼盤 3 kinds of Sashimi お造り三品 +\$68

海膽 刺身/天麩羅 Sea Urchin Sashimi or Tempura うに造り/天麩羅(+時價)

拖羅(一片) Toro(one slices) トロ(一切) +\$80

溫泉蛋 Onsen Egg 溫泉卵 +\$10

餐前枝豆一客 Edamame えだまめ +\$20

飯 轉 熱蕎麥麵 / 稻庭烏冬 Rice Changes to Hot Soba / Inaniwa Udon 食事変更温かいそば/稻庭うどん +\$20

甜品 轉 日本直送雪糕 Dessert changes to Ice-cream 甘物変更アイスクリーム +\$20

巨峰乳酸梳打 / 咖啡 Calpis / Nespresso Coffee きょほう乳酸炭酸水 / コーヒー +\$20

另收加一服務費

Prices are subject to 10% service charge

サービス料を別途 10% 申し受け致します。

*為閣下健康著想，如閣下對任何食物有過敏反應，請跟餐廳職員聯絡。

*Please inform your server of any food related allergies as your well-being and comfort are our greatest concern.

*健康上の理由により、食品にアレルギー反応のある方はレストランスタッフまでご連絡ください。