

しゃぶしゃぶセット  
Shabu-Shabu Set  
日式火鍋料理套餐



しゃぶしゃぶセット  
Shabu-Shabu Set  
日式火鍋料理套餐

## 介紹：

迎接冬日，大松日帶來正宗日式火鍋料理套餐，精選宮崎縣A5和牛西冷及美國頂級西冷配以傳統昆布湯底，和日本白金豚肉配以辣味噌湯，體現日本人的傳統美味，感受他們的飲食美學。

始於1940年，日本開始研發並使用特製油紙作火鍋的專門器皿。特製油紙可在高溫下烹煮3小時，其美妙之處在於能吸收鍋中的油脂，以保持食材的原味和鮮味，吃起來更健康。

## 建議食法：

1. 先把小量蔬菜加入鍋中，提升湯底甜度。
2. 把薄切牛肉或豚肉放入鍋中燙涮數秒即可。
3. 根據個人喜好，蘸上自家調配的微辣蘿蔔蓉和酸汁等醬料一起享用，別具風味。

先付  
鱈白子ボン酢 | 小松菜と油揚げ 煮びだし  
Cod roe with yuzu vinegar | Japanese mustard spinach and fried bean curd  
鱈魚白子伴柚子醋 | 清煮小松菜及日本炸豆腐

刺身  
富山県産 ブリ | 愛媛県産 トロ  
Toyama yellowtail | Ehime fatty tuna  
富山縣鰹魚 | 愛媛縣吞拿魚腩

天麩羅  
沖縄県産 活車海老 | 冬の旬な野菜  
Okinawa live prawn | Japanese winter vegetable tempura  
沖繩縣活海蝦 | 冬日季節蔬菜

鍋物  
日本白金豚肉(120g) とスパイシーな味噌スープ  
Japanese platinum pork with spicy miso broth  
日本白金豬肉 配辣味噌湯  
\$780 (追加120克 \$140)

又は or

米国牛サーロイン(120g) と昆布スープ  
U.S. Prime striploin with kelp broth  
美國頂級西冷 配昆布湯  
\$840 (追加120克 \$200)

又は or

宮崎県産A5和牛西冷(120g) と昆布スープ  
Miyazaki A5 wagyu striploin with kelp broth  
宮崎縣A5和牛西冷 配昆布湯  
\$960 (追加120克 \$320)

野菜の盛り合わせ  
Mixed vegetable  
野菜拼盤  
(追加每份\$120)

食事  
秋田県産 稲庭うどん 又は 北海道産 七つ星な雑炊  
Akita Inaniwa udon or Hokkaido nanatsuboshi rice in soup  
秋田縣稻庭烏冬 或 北海道七星米雜燴粥

果物  
静岡県産 メロン | 青森県産 世界一林檎  
Shizuoka melon | Aomori sekai ichi apple  
靜岡縣蜜瓜 | 青森縣世界一蘋果

サービス料を別途10%申し受けます。  
All prices are in HKD and subject to a 10% service charge.  
所有價目以港元計算另加壹服務費。



Matsunichi

しゃぶしゃぶと酒のセット  
**Shabu-Shabu Sake-Pairing Set**  
日式火鍋和酒配對套餐

先付

鱈白子ポン酢 | 合鴨コース煮 | 小松菜と油揚げ 煮びだし  
Cod roe with yuzu vinegar | Duck breast | Japanese mustard spinach and fried bean curd  
鱈魚白子伴柚子醋 | 煮薄切鴨胸 | 清煮小松菜及日本炸豆腐

刺身

榎野川 清流 純米大吟醸 90ml

白身魚のトリュフ カルパッチョ | 富山県産産 ブリ | 愛媛県産 トロ | 北海道産 ボタン海老  
White fish sashimi with black truffle | Toyama yellowtail | Ehime fatty tuna | Hokkaido boton shrimp  
白身魚 黒松露 薄切片 | 富山縣鰯魚 | 愛媛縣吞拿魚腩 | 北海道牡丹蝦

天麩羅

喜多屋50%純米大吟醸 90ml

沖縄県産 活車海老 | 愛知県産 活穴子 | 冬の旬な野菜  
Okinawa live prawn | Aichi live sea eel | Japanese winter vegetable tempura  
沖繩縣活海蝦 | 愛知縣活海鱈 | 冬季節蔬菜

鍋物

雪之茅舎 純米大吟醸 (無濾過原酒) 90ml

日本白金豚肉(120g)  
とスパイシーな味噌スープ  
Japanese platinum pork  
with spicy miso broth  
日本白金猪肉 配辣味噌湯

\$1,168  
(追加120克 \$140)

又は  
or

米国牛サーロイン(120g)  
と昆布スープ  
U.S. Prime striploin  
with kelp broth  
美國頂級西冷 配昆布湯

\$1,228  
(追加120克 \$200)

又は  
or

宮崎県産A5和牛西冷(120g)  
と昆布スープ  
Miyazaki A5 wagyu striploin  
with kelp broth  
宮崎縣A5和牛西冷 配昆布湯

\$1,388  
(追加120克 \$320)

野菜の盛り合わせ  
Mixed vegetable  
野菜拼盤  
(追加每份\$120)

食事

秋田県産 稲庭うどん 又は 北海道産 七つ星な雑炊  
Akita Inaniwa udon or Hokkaido nanatsuboshi rice  
秋田縣稻庭烏冬 或 北海道七星米雜燴粥

果物

竹林 白桃妃 果酒 60ml

静岡県産 メロン | 青森県産 世界一林檎  
Shizuoka melon | Aomori sekai ichi apple  
靜岡縣蜜瓜 | 青森縣世界一蘋果

サービス料を別途10%申し受けます。  
All prices are in HKD and subject to a 10% service charge.  
所有價目以港元計算另加壹服務費。