

 Hika  hk_hika



SUSHI
GRILL &
BAR

●●●
APPETIZER
 前菜
 ●●●

- ⊕ **Tuna Tataki** Half HK\$188 / HK\$328
 吞拿魚他他 マグロのタタキ
- ⊕ **Seasonal White Fish with Wasabi Vinegar in Western-Japanese Style** HK\$288
 洋風季節白身魚伴芥菜酢 旬の白身魚わさび洋風酢和える
- ⊕ **Grilled Mullet Roe** HK\$238
 焼烏魚子 からすみ
- ⊕ **Stewed Kinmedai Fish Head** HK\$188
 汁煮金目鯛魚頭 金目鯛のかぶと煮
- Deep Fried Pork Tataki** HK\$188
 吉列黒豚他他 カツ豚肉のタタキ
- Grilled Squid** HK\$168
 焼原條魷魚 イカ焼き
- Crispy Cheese Pizza** HK\$168
 芝士脆皮薄餅 チーズクリスピーピザ
- Fried Mentaiko with Spring Onion** HK\$168
 明太子炒長葱 長ねぎ明太子炒め
- Special Eel Egg Roll** HK\$168
 特色鰻魚蛋卷 特製うなぎオムレツ
- Deep-fried Jumbo Prawn (2pc)** HK\$138
 吉列珍寶海蝦 (2隻) カツジャンボ海老 (2本)
- Japan Shuto and Cheese Biscuit** HK\$138
 酒盜芝士脆餅 ワイン泥棒のチーズビスコッティ
- Deep-fried Hokkaido Crab Cream Croquette (2pc)** HK\$98
 炸松葉蟹肉忌廉餅 (2件) ズワイガニのコロッケ (2本)
- Grilled Dried Pufferfish** HK\$98
 焼雞泡魚乾 ふぐ味醂干し
- Karaage Crispy Fried Pork Belly** HK\$98
 唐揚黒豚五花肉 豚バラの唐揚げ
- Karaage Crispy Fried Chicken Fillet** HK\$88
 唐揚雞柳 鶏の唐揚げ

⊕ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photos are for reference only 圖片僅供參考



- ⊕ **TaTaki A5 Wagyu Beef**
 日本A5和牛他他
 日本産A5和牛のタタキ
 Half HK\$208 / HK\$388

Assorted Pickles

漬物盛 お漬物盛り合わせ

HK\$78

⊕ Steamed Egg Custard with Assorted Seafood

海鮮茶碗蒸 海鮮茶碗蒸し

HK\$78

⊕ Egg Rolled Omelette

玉子焼 玉子焼き

HK\$68

Tofu Tempura

土佐豆腐 揚げ出し豆腐

HK\$68

⊕ Japanese Grilled Rice Ball with Whitebail

銀魚子醤油焼飯團 しらす醤油焼きおにぎり

HK\$68

Cucumber with Kanayamaji Miso Sauce

胡瓜金山寺味噌 胡瓜の金山寺味噌和え

HK\$68

Greenhouse Tomato

温室鹽蕃茄 温室塩トマト

HK\$68

Edamame

枝豆 枝豆

HK\$68

SALAD

サラダ

⊕ Sashimi Salad

刺身沙律 お刺身サラダ

HK\$168

⊕ Scallop with Radish

帆立貝大根沙律 ホタテ大きな根サラダ

HK\$168

Soft-shell Crab Salad

軟殻蟹沙律 ソフトシェルクラブ サラダ

HK\$138

Cherry Shrimp with Egg Roe

櫻花蝦玉子沙律 桜海老とたまごのサラダ

HK\$98

Snow Crab Salad with Flying Fish Roe

松葉蟹肉飛魚籽沙律 カニカマととびこのサラ

HK\$98

Grilled Japanese Tofu Salad

焼豆腐車厘茄香蒜沙律 とうふ、チェリートマト、にんにくソースサラダ

HK\$88

⊕ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photos are for reference only 圖片僅供參考



⊕ Cold Abalone with Truffle Sauce

冷鮑魚配松露醬

あわびとトリュフソース

HK\$268

SASHIMI

刺身



🍣 Premium Sashimi Platter HK\$688

7 kinds of Assorted Sashimi
特上刺身拼盤 (7種)
特上刺身7種盛り合わせ

Deluxe Sashimi Platter HK\$488

5 kinds of Assorted Sashimi
精選刺身拼盤 (5種)
上刺身5種盛り合わせ

🍣 Prime Tuna Belly HK\$538

吞拿魚腩 大トロ刺し

Red Tuna HK\$288

吞拿魚 赤身刺し

Hiramasa HK\$288

平政 ヒラマサ

Striped Jack HK\$238

深海池魚 シマアジ

Sea Bream HK\$168

真鯛 まだい

Kinmedai HK\$288

金目鯛 きんめ鯛

Botan Shrimp HK\$158

牡丹蝦 ボタン海老

Aka Shrimp HK\$138

赤蝦 赤エビ

🍣 Sea Urchin HK\$398

海膽 うに

Ark Shell HK\$138

赤貝 赤貝

Scallop HK\$138

帆立貝 ホタテ

Seasonal Fish Seasonal Price

時令季節魚 季節のお魚 時價

Sea Whelk HK\$488up

粒貝 つぶ貝

Geoduck Clam HK\$488up

象拔蚌 白ミル貝

🍣 Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photos are for reference only 圖片僅供參考

🍣 Thinly Sliced Seasonal White Fish with Vinegar

季節白身魚薄切

季節白身魚の薄造りポン酢ソース風味

HK\$288



SUSHI
寿司

Deluxe Sushi Platter

HK\$588

10 kinds of Assorted Sushi
精選壽司拼盤 (10貫)
上寿司の盛り合わせ (10貫)

Botan Shrimp

HK\$88

牡丹蝦 ボタン海老

Aka Shrimp

HK\$68

赤蝦 赤エビ

🍣 **Prime Tuna Belly**

HK\$108

吞拿魚腩 大トロ

🍣 **Snow Crab Meat with Caviar**

HK\$88

松葉蟹肉配蟹膏 ズワイにくとカニみそ

Red Tuna

HK\$68

吞拿魚 赤身

Scallop

HK\$68

帆立貝 ホタテ

🍣 **Kinmedai**

HK\$68

金目鯛 きんめ鯛

Ark Shell

HK\$68

赤貝 赤貝

Hiramasa

HK\$58

平政 ヒラマサ

🍣 **Sea Urchin**

HK\$108

海膽 うに

Striped Jack

HK\$58

深海池魚 シマアジ

Seared Fatty Tuna

HK\$118

火炙吞拿魚腩 炙りトロ

Salmon Roe

HK\$58

三文魚籽 いくら

🍣 **Seared Righteye Flounder**

HK\$88

火炙右口魚邊 炙りカレイ

Sea Bream

HK\$48

真鯛 チダイ

Egg

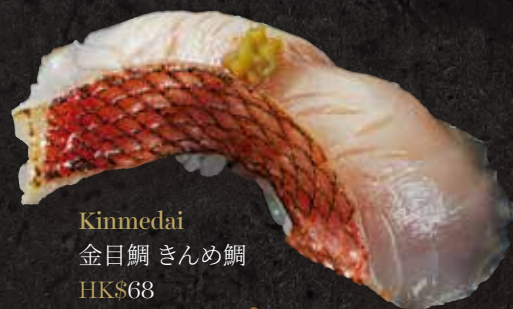
HK\$38

玉子 玉子

Sea Urchin
海膽 うに
HK\$108



Kinmedai
金目鯛 きんめ鯛
HK\$68



Prime Tuna Belly
吞拿魚腩 大トロ
HK\$108

Snow Crab Meat with Caviar
松葉蟹肉配蟹膏 ズワイにくとカニみそ
HK\$88



🍣 **Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ**

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photos are for reference only 圖片僅供參考



🍣 **Premium Sushi Platter**

12 kinds of Assorted Sushi

特上壽司拼盤 (12貫)

特上寿司の盛り合わせ (12貫)

HK\$688

SUSHI ROLL

巻き寿司

- ☺ **Negi Dual Tone Tuna Roll** HK\$268
香蔥雙色吞拿魚卷 ネギツインマグロ巻き
- ☺ **Sea Eel and Egg Roll** HK\$198
鰻魚玉子卷 うなぎ玉子巻き
- Soft Shell Crab Roll** HK\$178
軟殼蟹卷 ソフトシェルクラブロール
- Snow Crab California Roll** HK\$178
松葉蟹加州卷 ズワイ蟹カルフォルニアロール
- Negi Toro Roll** HK\$128
香蔥吞拿魚腩卷 ネギトロ
- ☺ **Futomaki Roll** HK\$128
太卷 太巻き
- Snow Crab Stick Roll** HK\$88
松葉蟹柳卷 ズワイガニ巻き寿司
- Tuna Roll** HK\$88
鉄火卷 鉄火巻き
- Preserved Radish Roll** HK\$68
新香卷 おしんこ巻き
- Egg Roll** HK\$68
玉子卷 玉子巻き
- Cucumber Roll** HK\$68
胡瓜卷 胡瓜巻き



Tuna Roll
鉄火卷 鉄火巻き
HK\$88

☺ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photos are for reference only 圖片僅供參考



☺ **Snow Crab and Shrimp Tempura Roll** HK\$238
松葉蟹肉海老卷
ズワイガニと海老ロール

GRILL
焼き物



A5 Wagyu Beef 日本A5和牛 日本産A5和牛 HK\$168



Gyutan Prime Ox Tongue 特選牛舌 特上牛タン HK\$78



Miyazaki Pork Belly 宮崎五花肉 豚バラ串 HK\$68



Pork with Sticky Rice Cake 豚肉年糕卷 お餅の豚肉巻 HK\$68

⊕ A5 Wagyu Beef Sirloin HK\$488
日本A5和牛西冷
日本産A5和牛サーロインステーキ

A5 Wagyu Beef HK\$168
日本A5和牛 日本産A5和牛

⊕ Gyutan Prime Ox Tongue HK\$78
特選牛舌 特上牛タン

⊕ Miyazaki Pork Belly HK\$68
宮崎五花肉 豚バラ串

⊕ Pork with Sticky Rice Cake HK\$58
豚肉年糕卷 お餅の豚肉巻

Sliced Pork with Shiso Leaves HK\$48
大葉豚肉巻 大葉と豚肉巻き

Tuna Belly HK\$168
吞拿魚腩 マグロの串焼き

⊕ Grilled Sea Eel HK\$268
鹽焼白活鰻 白うなぎの塩焼き

Jumbo Prawn HK\$108
鹽焼珍寶海蝦 ジャンボ海老塩焼き

⊕ Scallops HK\$108
帆立貝 ホタテ

Sea Eel HK\$98
鹽焼活鰻串 ウナギの塩焼き

⊕ Meiji Smoked Cheese HK\$58
煙燻明治芝士 スモーク明治チーズ

⊕ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。
Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photos are for reference only 圖片僅供參考

GRILL
焼き物



Tsukune Ground Chicken Stick 免治雞肉軟骨 つくね HK\$48



Tebasaki Chicken Wing 雞翼 手羽先 HK\$48



Green Peppers 青椒 ピーマン HK\$48

⊕ Chicken Skin Dumplings HK\$58
雞皮餃子 鶏皮きょうざ

⊕ Tsukune Ground Chicken Stick HK\$48
免治雞肉軟骨 つくね

Tebasaki Chicken Wing HK\$48
雞翼 手羽先

⊕ Chicken Neck HK\$48
雞頸肉 セセリ

Nankotsu Chicken Soft Bone HK\$48
雞軟骨 軟骨

Sunagimo Gizzard HK\$48
雞腎 砂肝

Chicken Skin HK\$48
雞皮 とりかわ

⊕ Ginnan HK\$48
銀杏 銀南

⊕ Green Peppers HK\$48
青椒 ピーマン

Sweet Corn HK\$48
粟米 どうもろこし

Asparagus HK\$48
蘆筍 アスパラガス

King Oyster Mushroom HK\$38
杏鮑菇 エリンギ

⊕ Tofu HK\$38
豆腐 どうふ

⊕ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させて頂きます。
Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photos are for reference only 圖片僅供參考

HOT POT

鍋

- ☺ **Sukiyaki A5 Wagyu Beef with Assorted Vegetables** HK\$588
A5和牛壽喜燒 A5和牛すき焼き
- ☺ **Snapper Soup with Seafood** HK\$488
鯛魚湯海鮮鍋 鯛だしの海鮮鍋
- Shabu Shabu with Miyazaki Pork** HK\$388
宮崎豚肉涮涮鍋 宮崎豚しゃぶしゃぶ
- Chicken Meat Balls with Tofu** HK\$288
雞肉丸豆腐鍋 鶏つくね豆腐鍋



- ☺ **White Miso Pot with Amakusa Chicken** HK\$488
天草大王雞白味噌鍋
天草大王地雞白味噌鍋

☺ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photos are for reference only 圖片僅供參考



- ☺ **A5 Wagyu Beef in Steamer** HK\$488
A5和牛蒸籠鍋
A5和牛蒸し器



🍣 Hika Rice Bowl

(Seared Wagyu Beef, Toro, Sea Urchin, Salmon Roe)

Hika 丼 (火炙和牛、吞拿魚腩、海膽、三文魚籽) “HIKA ひか” 巖選丼

HK\$488



🍜 Seared A5 Wagyu Mazesoba with Spring Onions

火炙A5和牛香蔥伴麵

A5和牛照焼きとまぜそば

HK\$268

RICE

丼

Trio Tuna Rice Bowl

三色吞拿魚丼 マグロ三色丼

HK\$388

🍣 Sea Urchin with Snow Crab and Salmon Roe Rice Bowl

松葉蟹肉海膽三文魚籽丼 松葉かにういくら丼

HK\$388

🍣 Grill Sea Eel with Onsen-tamago Rice Bowl

焼活海鰻配温泉玉子丼 うまき丼 (温泉卵付)

HK\$318

Grilled Sea Eel Rice Bowl

蒲焼鰻魚丼 うなぎ丼

HK\$268

Chicken Teriyaki Rice Bowl

照焼雞丼 テリヤキチキン丼

HK\$218

🍣 Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photos are for reference only 圖片僅供參考

NOODLES

麵

Black Garlic Pork Udon or Ramen

黑蒜豬骨湯豚肉烏冬 / 拉麵 黒にんにく豚肉豚骨うどん / 拉麵

HK\$188

Cold Seiro Udon with Snow Crab Meat and Onsen-tamago

松葉蟹肉温泉蛋配胡麻醬冷烏冬 ズワイガニ温泉卵の冷やし胡麻うどん

HK\$98

🍣 Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。

Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photos are for reference only 圖片僅供參考



☺ **Pumpkin and Coconut
Zenzai Glutinous Rice Pearls
with Tofu Ice Cream**
南瓜圓子伴豆腐雪糕
かぼちゃ白玉と豆腐アイス
HK\$88

DESSERT デザート

☺ **Japanese Honeydew Melon**
日本温室密瓜 日本温室メロン

HK\$88

Ice Cream: Seasonal
(2 Scoops of Ice Cream of Your Choice)
雪糕：季節限定 (自選2款)
アイスクリーム (2種類お選びください)

HK\$68

☺ Signature Dish 精選推介 料理長おすすめ

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。
Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。

Photos are for reference only 圖片僅供參考

BEVERAGES 飲料

Aqua Panna
天然礦泉水 アクアパナ

HK\$68

San Pellegrino
有氣礦泉水 サンペレグリーノ

HK\$68

Kyoho Grape (Water / Soda)
巨峰提子 (水/梳打) きよほう (みず/ソーダ)

HK\$48

Coca Cola
可口可樂 コカ・コーラ

HK\$38

Coca Cola Zero
零系可口可樂 コカ・コーラ ゼロ

HK\$38

Sprite
雪碧 スプライト

HK\$38

Apple Juice
蘋果汁 リンゴジュース

HK\$38

All prices are subject to 10% service charge. 以上價目均另加一服務收費 10%のサービス料を加算させていただきます。
Please alert your server of any food allergies before ordering. 如閣下對任何食物過敏, 請點菜前告知服務員 アレルギーや苦手食材は事前にお知らせください。