

SHIKIGIKU

Shikigiku has been synonymous with only the very best tempura. The Shikigiku “signature” spells quality: only the choicest sesame oil and freshest ingredients are used with batters that are light and crisp. And as the Shikigiku name extends to sushi and teppanyaki too – meaning you are guaranteed the very best of Japanese dining experience.

四季ぎく

四季ぎくは従来、究極の天ぷらとも言えます。

四季ぎくは品質を看板にしております。

厳選された胡麻油と薄くカラリとした衣を付けた最も新鮮な材料のみ使用します。

そして、四季ぎくは鮨と鉄板焼へ、と名前が広げられ、お客様に究極の和食体験を保証する意味にもなりました。



會席套餐

KAISEKI

懷石料理

天婦羅會席套餐

\$1,280

精選前菜、刺身、清湯、天婦羅(活蝦2件、季節魚類2種、季節野菜4種、特選天婦羅2種)、茶碗蒸蛋、迷你天婦羅蝦餅飯、麵豉湯及香菜或天婦羅蝦餅蕎麥麵(冷或熱)、甜品

Tempura Kaiseki Set

Appetizer, Sashimi, Soup, Tempura (Prawn 2pcs, Seasonal Fish 2pcs), Seasonal Vegetables (4pcs), Selected Tempura (2pcs), Steamed Egg Custard, Mini Tempura Shrimp Cake Rice, Miso Soup and Pickles or Tempura Shrimp Cake Soba Noodles (Cold or Hot), Dessert

天婦羅懷石

前菜、お造り、吸物、天扶頁(活車海老2匹、江戸前魚2種、旬の野菜4種、おすすめ2種)、茶碗蒸し、天丼、味噌汁、香の物/冷又は温白そば、デザート

素菜會席套餐

\$850

精選前菜、茶碗蒸蛋、沙律、煮物、天婦羅、小鍋、食事、甜品

Vegetarian Kaiseki Set

Appetizer, Steamed Egg Custard, Salad, Simmered Dish, Tempura, Small Hot Pot, Rice Set, Dessert

ベジタリアン

前菜、茶碗蒸し、サラダ、煮物、天婦羅、鍋物、食事、デザート

精選套餐

SPECIAL DINNER SET

おすすめセット料理

刺身套餐

\$1,280

前菜、沙律、茶碗蒸蛋、刺身8種、白飯、麵豉湯、香菜、甜品

Sashimi Set

Appetizer, Salad, Steamed Egg Custard, Sashimi Platter 8 kinds, Steamed Rice, Miso Soup, Pickles, Dessert

お造り御膳

前菜、サラダ、茶碗蒸し、お造り8種、御飯、味噌汁、香の物、デザート

壽司會席套餐

\$1,220

前菜、刺身、清湯、前壽司5種、茶碗蒸蛋、後壽司3種、甜品

Sushi Kaiseki Set

Appetizer, Sashimi, Soup, First Sushi Platter 5 pieces, Steamed Egg Custard, Second Sushi Platter 3 pieces, Dessert

壽し懷石

前菜、お造り、吸物、前壽し5種、茶碗蒸し、後壽し3種、デザート

鐵板燒套餐

TEPPANYAKI DINNER SET

鐵板燒コース料理

四季菊鐵板套餐

沙律、刺身、龍蝦、鵝肝、牛肉 150克 (厚燒或薄燒)、炒野菜、海鮮炒飯、漬物、麵豉湯、甜品

Japanese Beef 日本和牛 \$1,980

Australian Wagyu Beef 澳洲和牛 \$1,680

Shikigiku Set

U.S. Beef 美國牛 \$1,380

Salad, Sashimi, Lobster, Goose Liver, Beef 150g (Steak or Roll), Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

四季菊燒セット

サラダ、お造り、伊勢海老、フォアグラ、牛肉(厚焼又は薄焼)、焼野菜、シーフード焼飯、香の物、味噌汁、デザート

澳洲鮑魚及牛肉套餐

沙律、刺身、澳洲鮑魚、牛肉 150克 (厚燒或薄燒)、炒野菜、海鮮炒飯、香菜、麵豉湯、甜品

Japanese Beef 日本和牛 \$1,980

Australian Wagyu Beef 澳洲和牛 \$1,680

Australian Abalone and Beef Set

U.S. Beef 美國牛 \$1,380

Salad, Sashimi, Australian Abalone, Beef 150g (Steak or Roll), Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

豪州鮑比一燒セット

サラダ、お造り、活鮑、牛肉(厚焼又は薄焼)、焼野菜、シーフード焼飯、香の物、味噌汁、デザート

海鮮牛肉套餐

沙律、刺身、大蝦、帶子、牛肉 150克 (厚燒或薄燒)、炒野菜、海鮮炒飯、麵豉湯、香菜、甜品

Japanese Beef 日本和牛 \$1,780

Australian Wagyu Beef 澳洲和牛 \$1,480

Seafood and Beef Set

U.S. Beef 美國牛 \$1,180

Salad, Sashimi, King Prawn, Scallop, Beef 150g (Steak or Roll), Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

海の幸比一燒セット

サラダ、お造り、車海老、帆立貝、牛肉(厚焼又は薄焼)、焼野菜、シーフード焼飯、香の物、味噌汁、デザート

海鮮套餐

\$1580

沙律、刺身、龍蝦、帶子、魷魚、季節魚、炒野菜、海鮮炒飯、漬物、麵豉湯、甜品

Seafood Set

Salad, Sashimi, Lobster, Scallop, Squid, Seasonal Fish, Stir-fried Vegetables, Seafood Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

海の幸燒セット焼

サラダ、お造り、伊勢海老、帆立貝、魷魚、季節魚、焼野菜、シーフード焼飯、香の物、味噌汁、デザート

湯 / 沙律 / 佐酒小食 / 精選菜餚

SOUP / SALAD / SNACKS / A LA CARTE

スープ/サラダ/おやつ/一品料理

時令清湯 Seasonal Soup 季節の吸い物	\$280	炸豆腐 Deep-fried Bean Curd 揚げ出し豆腐	\$120
季節土瓶蒸湯 Seasonal Tea Pot Soup 季節の土瓶蒸し	\$280	日式蛋卷 Japanese Omelette 出し巻玉子	\$130
赤麵豉湯 Red Miso Soup 赤だし	\$70	日本溫室番茄 Fruit Tomato フルーツトマト	\$150
蟹籽沙律 Crab Roe Salad かにこサラダ	\$130	麵豉醬燒茄子 Grilled Eggplant with Miso Paste 茄子の田楽	\$150
海草沙律 Seaweed Salad 若布サラダ	\$150	日式海膽蒸蛋 Steamed Egg Custard with Sea Urchin うに茶碗蒸し	\$280
鮮蟹肉沙律 Fresh Crab Meat Salad かにサラダ	\$280	燒雞肉配蒜蓉麵豉醬 Grilled Chicken with Garlic Miso Paste 焼鳥にんにく味噌	\$320
銀杏 Ginkgo ぎんなん	\$150	銀鱈魚西京燒 Grilled Silver Cod Marinated in Miso 銀だらの西京焼き	\$330
鱈魚乾 Dried Cod Fish 焼鱈ロール	\$120	蒲燒日本靜岡鰻魚 Grilled Japanese Eel 日本産鰻のかばやき	\$650
燒雞泡魚乾 Grilled Dried Puffer Fish 河豚の味淋干し	\$150	日本特選和牛鋤燒小鍋或涮涮小鍋 Japanese Beef "SUKIYAKI" or "HARIHARI" Small Pot 日本産特選和牛すきやき又ははりはり小鍋	\$680
燒牛舌 Grilled Ox Tongue 牛たん焼き	\$200	喜知次 (汁煮/鹽燒) Kinki Fish (Sauce / Grilled) きんぎ (煮付・塩燒)	時價 Market Price
烏魚籽伴蘿蔔 Salty Fish Roe and Radish 唐墨と大根	\$280	毛蟹 Hairy Crab モガニ	時價 Market Price
炸雞軟骨 Deep-fried Chicken Cartilage 鳥軟骨の唐揚げ	\$120		

刺身

SASHIMI

お造り

特上雜錦刺身 (8款) Deluxe Sashimi Platter (8 kinds) 特上刺身盛り合わせ(8類)	\$1380	雜錦刺身 (8款) Assorted Sashimi Platter (8 kinds) 上刺身盛り合わせ(8類)	\$980
日本活蝦 Japanese Live Prawn 日本産車海老	\$280	生金鎗魚腹 Fresh Prime Tuna 生大とろ	\$1250
日本鮑魚 (約400克) Japanese Abalone (400g approximately) 日本産鮑	\$2200up起	金鎗魚腹 Prime Tuna 大とろ	\$920
海螺 Sea Whelk つぶ貝	\$650	日本特選和牛 Japanese Beef 日本産特選和牛	\$1080
赤貝 Ark Shell 赤貝	\$280	黑鮭魚 Rosy Seabass クロムツ	\$600
日本象拔蚌 Japanese Geoduck Clam 日本産みる貝	\$800	北海道海膽 Hokkaido Sea Urchin 北海道産うに	\$600
帶子 Scallop 帆立貝	\$220	金鎗魚 Red Tuna 鮪(赤身)	\$480
八爪魚 Octopus 蛸	\$200	深海池魚 / 薄切 Striped Jack / Thinly Sliced 縞鯨ノ薄造り	\$370
牡丹蝦 Botan Shrimp 牡丹海老	\$250	油甘魚 Yellowtail はまち	\$260
甜蝦 Sweet Shrimp 甘海老	\$230	油甘魚腹 Yellowtail Belly はまちの腹身	\$330
三文魚 Salmon 鮭	\$250	鯛魚 / 薄切 Sea Bream / Thinly Sliced 鯛刺 / 薄造り	\$480
三文魚腹 Salmon Belly 鮭の腹身	\$300	左口魚 / 薄切 Flounder / Thinly Sliced 平目 / 薄造り	\$480

手握壽司

SUSHI

にぎり壽司

特級手握壽司 (10款) Deluxe Sushi Platter (10 kinds) おすすめ江戸前壽し(10件)	\$1380	雜錦手握壽司 (8款) Assorted Sushi Platter (8 kinds) 江戸前壽し(8件)	\$880
金鎗魚腹/燒金鎗魚腹 Prime Tuna / Grilled Prime Tuna とろ / 炙りとろ	\$220	海螺 Sea Whelk つぶ貝	\$140
金鎗魚 Red Tuna 鮪(赤身)	\$80	赤貝 Ark Shell 赤貝	\$140
北海道海膽 Hokkaido Sea Urchin 北海道産 うに	\$250	日本熟蝦 Cooked Japanese Prawn 日本産 車海老	\$140
日本和牛 Japanese Beef 日本産 和牛	\$150	牡丹蝦 Botan Shrimp 牡丹海老	\$130
象拔蚌 Geoduck Clam みる貝	\$160	黑鮭魚 Rosy Seabass クロムツ	\$130
鵝肝 Goose Liver フォアグラ	\$150	帶子/ 燒帶子 Scallop / Grilled Scallop 帆立貝/ 炙り帆立貝	\$120
鰻魚 Eel 鰻	\$120	海鰻 Sea Eel 穴子	\$80
左口魚 Flounder 平目	\$100	八爪魚 Octopus 蛸	\$65
池魚 Horse Mackerel 鱚	\$70	三文魚籽 Salmon Roe 鮭いくら	\$65
深海池魚 Striped Jack 縞鰯	\$75	三文魚 / 燒三文魚 Salmon / Grilled Salmon 鮭 / 炙り鮭	\$60
油甘魚 Yellowtail はまち	\$60	甜蝦 Sweet Shrimp 甘海老	\$60

壽司卷 / 手卷

SUSHI ROLLS / HAND ROLLS

卷物 / ハンドロール

Rolls

卷物

Hand Rolls

手卷

金鎗魚腹卷

Prime Tuna Roll

とろ鉄火巻

\$250

\$250

香蔥金鎗魚腹卷

Chopped Prime Tuna with Spring Onion Roll

ねぎとろ巻

\$250

\$250

金鎗魚卷

Tuna Roll

鉄火巻

\$150

\$150

加州卷

California Roll

カリフォルニア巻

\$120

\$100

軟殼蟹卷

Soft Shell Crab Roll

ソフトシュル巻

\$120

\$120

鰻魚卷

Eel Roll

鰻巻

\$280

\$240

活蝦天婦羅卷

Shrimp Tempura Roll

海老天巻

\$180

\$160

海膽手卷

Sea Urchin Hand Roll

うに手巻

\$280

北海道帶子手卷

Hokkaido Scallop Hand Roll

帆立貝手巻

\$100

三文魚皮卷

Salmon Skin Roll

鮭皮巻

\$100

\$100

青瓜卷

Cucumber Roll

胡瓜巻

\$60

\$60

黃蘿蔔卷

Pickled Radish Roll

たくあん巻

\$60

刺身飯

DONBURI

お造り丼

四季菊刺身飯

海膽、香葱金鎗魚腹、三文魚籽

Special Donburi

Sea Urchin, Chopped Prime Tuna
with spring onion, Salmon Roe on Sushi Rice

四季菊ばらちらし

(うに、ねぎとろ、鮭いくら)

\$980

金鎗魚飯

Tuna on Sushi Rice

鉄火丼

\$560

金鎗魚腹飯

Prime Tuna on Sushi Rice

とろ鉄火丼

\$780

特製刺身飯

Assorted Sashimi
served on Sushi Rice

特選ばらちらし

\$650

香葱金鎗魚腹飯

Chopped Prime Tuna
with Spring Onion on Sushi Rice

ねぎとろ丼

\$780

海鮮刺身飯(大)(角切)

Assorted Diced Sashimi
on Sushi Rice (Large)

海鮮ばらちらし(大)

\$680

海膽飯

Sea Urchin on Sushi Rice

うに丼

\$900

海鮮刺身飯(小)(角切)

Assorted Diced Sashimi
on Sushi Rice (Small)

海鮮ばらちらし(小)

\$380

天婦羅

TEMPURA

天婦羅

特上雜錦天婦羅 Deluxe Assorted Tempura 特上天婦羅盛り合わせ	\$560	雜錦天婦羅 Assorted Tempura 天婦羅盛り合わせ	\$420
雜錦野菜天婦羅 Assorted Vegetables Tempura 野菜天婦羅盛り合わせ	\$220		

海鮮天婦羅

SEAFOOD TEMPURA A LA CARTE

天婦羅アラカルト

龍蝦 Lobster 伊勢海老	\$850	日本大蜆 Japanese Clam 日本産蛤	\$250
日本蝦 Japanese Live Prawn 日本産車海老	\$160	魷魚 Squid 烏賊	\$80
活蝦 Local Live Prawn 活車海老	\$100	海鰻 Sea Eel 穴子	\$160
蟹鉗 Crab Claw かに爪	\$150	海鰻芝士 Sea Eel with Cheese 穴子チーズ	\$90
海膽 Sea Urchin うに	\$250	帶子 Scallop 帆立貝	\$120
帶子配海膽 Scallop with Sea Urchin 帆立貝うに	\$300	炸野菜蝦餅 Deep-fried Prawn and Vegetables Cake 車海老の搔揚げ	\$150
鮑魚 Abalone アワビ	\$350	蓮藕釀蝦膠 Lotus Root stuffed with Shrimp Paste 蓮根真丈	\$70
目光魚 Eye Fish メヒカリ	\$80	苦瓜釀蝦膠 Bitter Melon stuffed with Shrimp Paste ゴーヤ真丈	\$70
沙鰻魚 Whiting 鱧	\$70		

野菜天婦羅

VEGETABLES TEMPURA A LA CARTE

天婦羅 アラカルト

紫蘇葉 Shiso Leaf 紫蘇の葉	\$30	南瓜 Pumpkin かぼちゃ	\$30
青椒仔 Baby Green Pepper ししとう	\$30	小洋蔥 Baby Onion 小玉葱	\$30
冬菇 Shitake Mushroom 椎茸	\$30	蓮藕 Lotus Root 蓮根	\$30
本菇 Shimeji Mushroom 占地茸	\$30	蕃薯 Sweet Potato 薩摩芋	\$30
金菇 Enoki Mushroom 榎茸	\$50	牛油果 Avocado アボカド	\$50
舞茸 Maitake Mushroom まいたけ	\$30	青蘆筍 Green Asparagus グリーンアスパラガス	\$50
茄子 Eggplant ナス	\$30	炸野菜餅 Deep-fried Vegetables Cake 野菜の搔揚げ	\$60
苦瓜 Bitter Melon ゴーヤ	\$30	蛋黃 Egg Yolk 卵黄	\$40
粟米芯 Baby Corn ベビーコーン	\$30	雪糕 Ice Cream アイスクリーム	\$80
銀杏 Ginkgo ぎんなん	\$45		

肉類鐵板燒

MEAT TEPPANYAKI

鉄板焼肉料理

Roll
薄焼

Steak
厚焼

日本和牛肉眼

Japanese Wagyu Beef Rib Eye

日本産 和牛リブローズ

180g

200g

神戸牛 Kobe Beef

\$1880

\$2080

宮崎牛 Miyazaki Beef

\$1180

\$1280

澳洲和牛肉眼

Australian Wagyu Beef Rib Eye

豪州和牛リブローズ

\$800

\$900

美國牛肉肉眼

U.S. Beef Rib Eye

米国牛リブローズ

\$420

\$520

宮崎和牛柳山椒焼(120g)

Grilled Miyazaki Wagyu Beef Tenderloin with Sansho Sauce (120g)

宮崎和牛ヒシ肉山椒は焼

\$1280

宮崎和牛三文治

Miyazaki Wagyu Beef Sandwich

宮崎牛肉サンドイッチ

\$980

特選宮崎和牛併盤(牛柳, 肉眼, 薄焼)

Deluxe Miyazaki Wagyu Beef Combo (Tenderloin, Ribeye, Roll)

宮崎和牛の盛り合わせ(ヒシ・リブローズ・薄焼)

\$1380

鵝肝(2件)

Goose Liver (2 pieces)

フォアグラ(2件)

\$300

澳洲羊扒(2件)

Australian Lamb Chop (2 pieces)

豪州ラムチョップ(2件)

\$300

佐賀白金猪薄焼(120g)

Saga Shirogin Pork Roll (120g)

佐賀白金豚ロール薄焼き(120g)

\$300

海鮮鐵板燒

SEAFOOD TEPPANYAKI

鉄板焼 海鮮料理

日本龍蝦 (450克) Japanese Lobster (450g) 日本產伊勢海老	\$1800up 起
日本鮑魚 (400克預訂) Japanese Abalone (400g Advance Order) 日本產鮑	\$2500up 起
澳洲鮑魚 (400克) Australian Abalone (400g) 豪州產鮑	\$2200up 起
北海道響螺 Hokkaido Sea Whelk 粒貝	\$1380
花甲 Clam 淺利	\$250
大蝦 King Prawn 海老	\$200
帶子 Scallop 帆立貝	\$220
日本象拔蚌 Japanese Geoduck Clam みる貝	\$800
銀鱈魚 Silver Cod 銀タラ	\$330
日本靜岡鰻魚 Japanese Eel 日本產鰻	\$650
三文魚 Salmon 鮭	\$250

野菜鐵板燒及炒飯

VEGETABLES TEPPANYAKI AND FRIED RICE

鉄板焼 野菜料理と焼飯

菠菜

Spinach

法蓮草

\$150

青蘆筍

Green Asparagus

グリーンアスパラガス

\$150

炒雜菜

Assorted Vegetables

野菜盛り合わせ

\$110

日本豆腐

Japanese Bean Curd

日本産とうふ

\$100

雜菌

Assorted Mushroom

きのこ盛り合わせ

\$130

海膽炒飯

Sea Urchin Fried Rice

うに焼飯

\$200

海鮮炒飯

Seafood Fried Rice

シーフード焼飯

\$150

牛肉炒飯

Beef Fried Rice

ビーフ焼飯

\$130

雜菜炒飯

Vegetables Fried Rice

野菜焼飯

\$80

飯類 / 麵類

RICE & NOODLES

御食事

鰻魚飯 (麵豉湯、香菜) Grilled Eel Rice (Miso Soup, Pickles) うな重 (味噌汁、香の物)	\$750
天婦羅飯 (麵豉湯、香菜) Tempura Rice (Miso Soup, Pickles) 天婦羅丼 (味噌汁、香の物)	\$510
特選和牛肉飯 (麵豉湯、香菜) Wagyu Beef Rice (Miso Soup, Pickles) 特選和牛丼 (味噌汁、香の物)	\$490
日式滑蛋雞扒飯 (麵豉湯、香菜) Grilled Chicken with Egg on Rice (Miso Soup, Pickles) 親子丼 (味噌汁、香の物)	\$460
日式滑蛋豬扒飯 (麵豉湯、香菜) Pork Cutlet with Egg on Rice (Miso Soup, Pickles) 豚カツ丼 (味噌汁、香の物)	\$490
季節粥品 (香菜) Seasonal Japanese Congee (Pickles) 季節の雑炊(香の物)	\$280 up
茶漬飯 (海苔、三文魚、梅乾或明太子) Rice in Bonito Soup (Seaweed, Grilled Salmon, Plum or Cod Roe) お茶漬け (海苔・鮭・梅干・明太子)	\$160
天婦羅配蕎麥麵或稻庭烏冬 Tempura Shrimp and Vegetable with Soba or Inaniwa Udon Noodle 揚げそば又は稲庭うどん	\$350
日本黑豚肉配蕎麥麵或稻庭烏冬 Pork with Soba or Vegetables Inaniwa Udon Noodle 豚白そば又は稲庭うどん	\$350
特選和牛配蕎麥麵或稻庭烏冬 Wagyu Beef with Soba or Inaniwa Udon Noodle 特選和牛肉白そば又は稲庭うどん	\$350
野菜配蕎麥麵或野菜稻庭烏冬 Vegetables with Soba or Vegetables Inaniwa Udon Noodle 野菜白そば又は野菜稲庭うどん	\$180

甜品

DESSERTS

デザート

日本蜜瓜

Japanese Musk Melon

日本産メロン

\$250

時令日本水果

Seasonal Fresh Fruits

季節の果物盛り合せ

\$280

精選甜品併盤 (2位用)

Selected Desserts Platter (for 2 person)

特選デザート盛り合せ (二人前)

\$360

静岡蜜瓜啫喱

Shizuoka Musk Melon Jelly

静岡産メロンゼリー

\$150

白玉紅豆湯宇治抹茶雪糕

Red Bean Soup with Glutinous Rice Dumpling and Green Tea Ice Cream

白玉ぜんざいと抹茶アイスクリーム

\$120

杏仁豆腐配十勝紅豆蓉

Almond Bean Curd with Tokachi Red Bean Paste

杏仁豆腐小豆添之

\$120

雪糕

Selection of Ice Cream

アイスクリーム

\$70

柚子雪葩

Yuzu Sherbet

柚子シャーベット

\$70

京都宇治綠茶十勝紅豆蛋糕卷

Kyoto Uji Green Tea Tokachi Red Bean Cake Roll

京都府抹茶十勝小豆ローケーキ

\$60

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。

If you have any food allergies, please inform our staff.

お客様に食物アレルギーがある場合はスタッフにご相談ください。

All prices are subject to 10% service charge.

另加一服務費。