

午市定食



日式燒汁燴牛舌飯 \$128

じっくり煮込んだ牛タンシチュー

日本A4黑毛和牛壽喜燒 \$188

日本黑毛和牛A4すき焼き鍋

炭火燒安格斯牛肉眼扒 (200g) \$348

アングスprime牛リブアイステーキ炭火焼 (200g)

北海道十勝黑豚 (生薑燒/蔥油蛋黃) \$128

北海道十勝黑豚バラ (生姜焼き/ネギダレ)

銀鱈魚西京燒 \$198

銀だら西京焼き

北海道花魚一夜干爐端燒 \$178

北海道産 ホッケ開き一夜干し焼き

鹽燒鯖魚 \$118

鯖塩焼き

山芋鐵板燒 (海鮮或芝士) (2種 +\$28) \$148

山芋鉄板焼き (海鮮/チーズ) (二つ +\$28)

總廚木村先生家族1956年首創宮崎南蠻炸雞 \$168

元祖宮崎チキン南蛮1956

農場地雞串燒五款拼盤 \$168

若鶏の串焼き盛り合わせ五本

宮崎南蠻炸雞咖喱飯 \$168

元祖宮崎チキン南蛮カレー

蒲燒薩摩活鰻魚 \$498

薩摩鰻の活×鰻蒲焼き

蒲燒薩摩活鰻魚井 \$488

薩摩鰻の活×鰻蒲焼き井

日式蒲燒鰻魚 \$288 (特級鰻魚/鰻蒲焼き香炉焼き)

鰻蒲焼香炉焼き

\$398 (木村總廚限量特選鰻魚/料理長の特別限定プレミアム鰻蒲焼き香炉焼き)

日式蒲燒鰻魚井 \$278 (特級鰻魚/鰻蒲焼き香炉焼き)

鰻蒲焼井

\$388 (木村總廚限量特選鰻魚/料理長の特別限定プレミアム鰻蒲焼き香炉焼き)

所有午市定食均有前菜、沙律、茶碗蒸、白飯、味噌湯、漬物及甜品

全てのランチ定食セットには、小鉢、サラダ、茶碗蒸し、ご飯、味噌汁、漬物、デザートが付きます

*本店嚴選產自北海道之“夢美人”香米

*当店では、北海道産ゆめぴりか米を使用しています

需加一服務費

10%サービス料金

KIDO Set Lunch Menu



Japanese Style Beef Tongue Stew	\$128	
A4 Kuroge Wagyu Beef Sukiyaki	\$188	
Char-grilled Angus Prime Beef Ribeye Steak(200g)	\$348	
Grilled Hokkaido Tokachi Pork (Ginger in Teriyaki Sauce/ Spring Onion Sauce with Egg Yolk)	\$128	
Grilled Saikyo Miso Marinated Cod Fish	\$198	
Grilled Semi-dried Hokkaido Atka Mackerel	\$178	
Salt Grilled Mackerel	\$118	
Yam Teppanyaki (Seafood or Cheese) (Both +\$28)	\$148	
Miyazaki Fried Chicken with Tartar Sauce "1956" Our Head Chef Kimura San's Family Recipe (Founder)	\$168	
Grilled Yakitori Chicken Skewers (5 Types)	\$168	
Miyazaki Fried Chicken with Curry Sauce	\$168	
Grilled Live Kagoshima White Eel	\$498	
Grilled Live Kagoshima White Eel Rice Bowl	\$488	
Grilled Japanese Eel with Kapayaki Sauce	\$288 (Deluxe Japanese Eel)	\$398 (Specialty Premium Japanese Eel by Head Chef Kimura)
Grilled Japanese Eel Rice Bowl	\$278 (Deluxe Japanese Eel)	\$388 (Specialty Premium Japanese Eel by Head Chef Kimura)

All lunch sets served with appetizers/ salad/ steam egg/ rice/ miso soup/ dessert

**We are using "Yumepirika" Rice from Hokkaido*

All prices are subject to 10% service charge