

しゃぶしゃぶ
禅八

Shabu
Shabu
Zenpachi

しゃぶしゃぶ





「禪八Zenpachi」

讓您享受正宗日式火鍋和壽喜燒

Let's Enjoy the Authentic Japanese Shabu Shabu and Sukiyaki

香港で味わう正統派しゃぶしゃぶ・すき焼き

禪八是日式火鍋專門店，除了傳統紙火鍋和壽喜燒，更提供刺身壽司及多款日本料理。自2005年開業以來，獲得不少食客的好評和支持，連續三年入選《米芝蓮指南香港澳門》2016-2018的推介食肆。餐廳使用日本直接進口的優質食材，主打宮崎和牛和日本豚肉，讓您品嚐日本正宗紙火鍋和壽喜燒。

餐廳供應香港少有的日式紙火鍋，把日本運來的和紙以竹籃盛着，不用明火，利用一片鋼片與電磁爐傳熱，非常特別。禪八火鍋及燒汁口味正宗、選料嚴謹，食材維持日本人的簡潔風味，配搭昆布清湯灼熟後，即可享用肉味香濃、油香滿溢的宮崎和牛。

禪八特意沿用傳統日式壽喜燒做法，先加入時令野菜及豆腐等天然食材並佐以少量醬汁釋出水份，再澆上壽喜燒汁以慢火熬煮，加入特選宮崎和牛稍微燙熟，食用前蘸上日本生雞蛋更增添一份獨特香氣與嫩滑口感。

Zenpachi is specialized in Japanese Shabu Shabu and Sukiyaki established in 2005. We focus on serving the traditional Japanese paper hotpot and Sukiyaki, additionally with sashimi, sushi as well as a variety of Japanese cuisines. With countless customers' support and praise over the past decade, we are honored as the recommended restaurant in Michelin Guide Hong Kong & Macau from 2016 to 2018. Miyazaki Wagyu and Japanese pork have always been the signature of Zenpachi. We desire in offering the exquisite Japanese imported ingredients that ensure the orthodox taste of Japanese paper hotpot and Sukiyaki to you.

The unique Japanese paper hotpot is rarely seen in Hong Kong. It makes use of a bamboo basket to contain the Japanese imported Washi, and heated on an induction stove with a steel plate, which is believed to be an extremely special dining experience to you. With the conventional Japanese Shabu Shabu, grilled sauce as well as the impeccable high-quality ingredients, we intend to preserve the simplicity of Japanese. By serving with the Kombu Soup, customers would be able to enjoy the abundant grease and tenderness of Miyazaki Wagyu. Zenpachi is serving the traditional Japanese Sukiyaki as well. We first stir-fly the seasonal vegetables and tofu topped with Sukiyaki sauce. Then we will slightly cook the Miyazaki Wagyu beef. Exquisite aroma and tenderness could be served after dipping the beef with raw Japanese egg before eating.

禪八では、上質な日本食材を使用したしゃぶしゃぶ、すき焼き、各種日本料理を提供しています。2005年の開業以来、多くのお客様からのご愛顧をいただき、《ミシュランガイド香港・マカオ2016年～2018年》に3年連続で掲載いただきました。

宮崎牛・鹿児島豚をメインとしたしゃぶしゃぶでは、香港で珍しい日本製造の紙鍋と竹鍋を採用しております。紙鍋を使用することでアクが少なく衛生的なため、食材の美味しさを一番シンプルにご堪能いただけます。また、すき焼きは当店スタッフがお客様のお席で食材一つ一つ丁寧に調理させていただきます。絶妙な甘辛いタレをまとった厳選食材を、日本産たまごにくぐらせてお楽しみください。その他、シェフの目利きで仕入れた日本産海の幸で、寿司や刺身、一品料理もご用意しております。

日本らしい木目を基調としたシンプルながらもくつろげる広々とした空間で、掘りごたつのお席や個室も完備。ご家族と、お友達と、またビジネスシーンでもお気軽にご利用ください。





しゃぶしゃぶ SHABU SHABU



禪八供應香港少有的日式紙火鍋，把日本運來的和紙以竹籃盛着，不用明火，利用一片銅片與電磁爐傳熱，非常特別。配合上盛宮崎和牛，客人能盡情感受最傳統的日本風味。
香港で珍しい日本製造の紙鍋と竹鍋を採用しております。紙鍋を使用することでアクが少なく衛生的なため、食材の美味しさを一番シンプルにご堪能いただけます。

和牛	特選 宮崎和牛火鍋	 A5 Wagyu \$758 A4 Wagyu \$628
	Deluxe Miyazaki Wagyu Shabu Shabu 特選 宮崎牛しゃぶしゃぶ	
黒豚	鹿兒島豚肉火鍋 (猪肉眼及腩肉)	\$368
	Kagoshima Pork Shabu Shabu (Pork Loin & Pork Belly) 鹿兒島豚しゃぶしゃぶ (ロース・バラ)	
海鮮	龍蝦併筋羽太火鍋	\$628
	Lobster and Leopard Coral Grouper Shabu Shabu 伊勢海老とスジアラのしゃぶしゃぶ	



昆布清湯
Kombu Soup
昆布だしスープ
清甜的昆布清湯能帶出食材本身的鮮味。



和風清湯
Japanese Soup
和風だしスープ
日式高湯作為基底，增添地道和風滋味。



辛辣清湯
Spicy Soup
チゲだしスープ
開胃的辛辣清湯，惹味之選。

- ◎ 火鍋前菜及雜錦野菜併盤1客 Served with Appetizer and Vegetable Platter 小鉢、野菜盛り合わせ付き
- ◎ 火鍋湯底三選一：昆布清湯 / 和風清湯 / 辛辣清湯
Choose a base from 3 options: Kombu Soup / Japanese Soup / Spicy Soup
3つの中から1つご選択下さい。昆布だしスープ / 和風だしスープ / チゲだしスープ



お好みの追加食材 ADD ON

特選宮崎和牛100g Miyazaki Wagyu 特選宮崎牛	A5 Wagyu \$488 A4 Wagyu \$388	鹿兒島豚肉眼/腩肉100g Kagoshima Pork Loin / Belly 鹿兒島豚ロース/バラ	\$148
松葉蟹 Snow Crab ズワイガニ	\$388	龍蝦150g Lobster 伊勢海老	\$188
蘑菇併盤 Assorted Mushroom きのこ盛り合わせ	\$98	筋羽太片100g Leopard Coral Grouper スジアラ	\$138
日式雞蛋煮粥 Japanese Egg Congee メの雑炊	\$38	烏冬 Udon うどん	\$38

是日旬鮮空運食材
Chef's Recommendation
本日の旬食材
時價

本店設加一服務費。所有圖片只供參考。如有任何查詢，請與店員聯絡。
All prices are subject to 10% service charge. Photos are for reference only. サービス料としてお食事代の10%を加算させていただきます。写真はイメージです。



すき焼き

SUKIYAKI

禪八の壽喜焼仿照日本傳統做法，先在鑄鐵淺鍋塗上牛油後加入時令野菜及豆腐等天然食材，佐以少量醬汁令蔬菜釋出水份，再倒入香甜壽喜燒汁以慢火熬煮，最後加入特選宮崎和牛稍微燙熟。
 スタッフがお客様のお席で食材一つ一つ丁寧に調理させていただきます。野菜を焼いてから割り下を加え、最後に和牛を調理することで、お肉にも野菜のうまみが染み込みます。

和牛

特選 宮崎和牛壽喜焼

Deluxe Miyazaki Wagyu Sukiyaki

特選 宮崎牛すき焼き



A5 Wagyu \$828

A4 Wagyu \$698

黒豚

鹿兒島豚肉壽喜焼 (猪肉眼及腩肉)

Kagoshima Pork Sukiyaki (Pork Loin & Pork Belly)

鹿兒島豚すき焼き (ロース・バラ)

\$388

日式壽喜焼做法 Japanese-style Sukiyaki

- Step 1** 先加入時令野菜及少量醬汁煎炒令蔬菜釋出水份。
- Step 2** 倒入香甜壽喜燒汁以慢火熬煮。
- Step 3** 加入宮崎和牛/黑豚肉稍微燙熟。
- Step 4** 將宮崎和牛/黑豚肉蘸上日本生雞蛋即可享用。

Firstly, stir-fly the seasonal vegetables and tofu topped with Sukiyaki sauce. Then, slightly cook the Miyazaki Wagyu beef. Lastly, dip the beef with raw Japanese egg to feel the unique aroma and tenderness.

◎ 壽喜焼附前菜、日本生雞蛋1隻及雜錦野菜併盤1客
 Served with Appetizer, Fresh Japanese Egg and Vegetable Platter 小鉢、日本産たまご、野菜盛り合わせ付き

お好みの追加食材 ADD ON

特選宮崎和牛 100g Miyazaki Wagyu 特選宮崎牛	A5 Wagyu \$488 A4 Wagyu \$388	鹿兒島豚肉眼/腩肉 100g Kagoshima Pork Loin / Belly 鹿兒島豚ロース/バラ	\$148
蘑菇併盤 Assorted Mushroom きのこ盛り合わせ	\$98	雜錦野菜併盤 Assorted Vegetable 野菜盛り合わせ	\$78
日式雞蛋煮粥 Japanese Egg Congee 粥の雑炊	\$38	烏冬 Udon うどん	\$38

是日旬鮮空運食材
 Chef's Recommendation
 本日の旬食材
 時價



豐洲市場直送原條鮮魚刺身

季節の魚をまるごと1尾のせた豪華絢爛な刺盛りです。
海鮮の美味しさと美しい盛り付けを心ゆくまで堪能ください。



旬鮮 禪八刺身併盤
Zenpachi Special Sashimi Platter

刺身 SASHIMI



由日本豐洲市場即日空運到港的鮮魚製成時令刺身併盤・鮮味無比。
廚師在擺盤上用盡心思，就如藝術品一樣。
豐洲から直接入荷した新鮮な海の幸でご提供する自慢のお刺身です。
熟練のシェフが丹精込めて丁寧にお作りします。

旬鮮 旬鮮 禪八刺身併盤 \$788
Zenpachi Special Sashimi Platter
旬鮮 禪八お造り盛り合わせ

特上 特上 刺身併盤 (9款) \$888
Deluxe Sashimi Platter (9 kinds)
特上 お造り九点盛り

上 上 刺身併盤 (6款) \$498
Premium Sashimi Platter (6 kinds)
上 お造り六点盛り

鮮魚刺身因應季節有所不同・歡迎向店員查詢! Depending on season and availability, kind of sashimi may change.

海膽 Sea Urchin うに	時價	金目鯛 Red Snapper 金目鯛	2pcs \$98
大拖羅 Otoro 大トロ	2pcs \$198	牡丹蝦 Botan Shrimp 牡丹えび	1pc \$98
中拖羅 Chu Toro 中トロ	2pcs \$148	深海池魚 Striped Jack しまあじ	2pcs \$78
吞拿魚 Tuna 赤身	2pcs \$88	三文魚子 Salmon Roe いくら	\$88
帶子 Scallop ホタテ	\$78	三文魚腩 Salmon Belly とろサーモン	2pcs \$58
油甘魚 Yellowtail ハマチ	2pcs \$58	三文魚 Salmon サーモン	2pcs \$48



來自日本豐洲的海洋鮮味

季節で最も美味しい海鮮を厳選しました。
シャリとネタの絶妙なバランスをお楽しみください。



特上 壽司 (8款)
Deluxe Sushi Platter (8 kinds)



炙燒宮崎和牛壽司 (1件)
Seared Miyazaki Wagyu Sushi (1 pc)



お寿司 SUSHI

特意選用秋田小町米作為壽司的靈魂，米粒口感紮實有嚼勁，
配上由日本豐洲每日直送時令鮮魚刺身製成壽司，讓您一嚐海洋的鮮味。

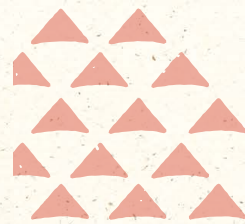
日本を代表するブランド米「あきたこまち」を使用。
豊洲から直接入荷した新鮮な海の幸とともに、一貫一貫心を込めてご提供します。

- 特上** 特上 壽司 (8款) \$488
 Deluxe Sushi Platter (8 kinds)
 特上 壽司8貫
- 上** 上 壽司 (6款) \$288
 Premium Sushi Platter (6 kinds)
 上 壽司6貫
- 和牛** 炙燒宮崎和牛壽司 (1件) \$98
 Seared Miyazaki Wagyu Sushi (1 pc)
 炙り宮崎牛壽司1貫

鮮魚刺身因應季節有所不同，歡迎向店員查詢！ Depending on season and availability, kind of sashimi may change.

海膽 Sea Urchin うに	1pc 時價	金目鯛 Red Snapper 金目鯛	1pc \$48
大拖羅 Otoro 大トロ	1pc \$98	牡丹蝦 Botan Shrimp 牡丹えび	1pc \$98
中拖羅 Chu Toro 中トロ	1pc \$78	深海池魚 Striped Jack しまあじ	1pc \$38
吞拿魚 Tuna 赤身	1pc \$48	三文魚子 Salmon Roe いくら	1pc \$48
帶子 Scallop ホタテ	1pc \$38	三文魚腩 Salmon Belly とろサーモン	1pc \$38
油甘魚 Yellowtail ハマチ	1pc \$38	三文魚 Salmon サーモン	1pc \$28





卷物 ROLL



雜錦海鮮卷
Seafood Roll

 **雜錦海鮮卷** \$158
Seafood Roll
スペシャル海鮮巻き

辣金槍魚卷 \$158
Spicy Tuna Roll
ピリ辛!スパイシーツナロール


 **鰻魚芝士箱押壽司** \$148
Eel & Cheese Roll
うなぎとたっぷりチーズの押し寿司

碎蔥金槍魚腩卷 \$138
Tuna & Spring Onion Roll
ネギトロ巻き

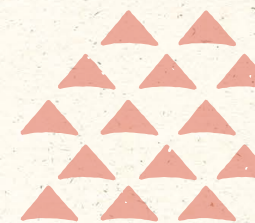
加州卷 \$138
California Roll
カリフォルニアロール

海膽手卷 \$128
Sea Urchin Hand Roll
雲丹手巻き

吞拿魚腩手卷 \$98
Toro Hand Roll
トロ手巻き

 **軟殼蟹牛油果手卷** \$78
Soft Shell Crab and Avocado Hand Roll
ソフトシェルクラブとアボカド手巻き

三文魚子手卷 \$78
Salmon Roe Hand Roll
いくら手巻き



禪八和風沙律
Zenpachi Signature Salad



サラダ SALAD

- | | |
|---|-------|
|  海鮮刺身沙律
Seafood Sashimi Salad
海鮮サラダ | \$158 |
| 炙焼帆立貝沙律
Seared Scallop Salad
炙りホタテサラダ | \$148 |
| 炙焼三文魚沙律
Seared Salmon Salad
炙りサーモンサラダ | \$148 |
| 蕃茄八爪魚沙律
Tomato Octopus Salad
トマトたこサラダ | \$128 |
|  禪八和風沙律
Zenpachi Signature Salad
禪八和風サラダ | \$98 |



焼き物

GRILLED



鐵板宮崎和牛西冷牛扒
Teppan Miyazaki Wagyu Sirloin Steak

トップクラスの品質を誇る宮崎牛サーロインを使用。
美しい霜降り、濃厚な牛香、口溶け…五感で味わう逸品です。



田楽味噌串焼併盤
Dengaku

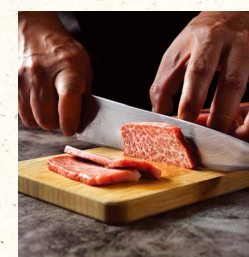


輕燒宮崎和牛
Lightly Grilled Miyazaki Wagyu



銀鱈魚西京焼
Grilled Black Cod with Saikyo Miso

- 
鐵板宮崎和牛西冷牛扒 \$368
 Teppan Miyazaki Wagyu Sirloin Steak
 宮崎牛サーロイン鉄板ステーキ
- 
輕燒宮崎和牛 \$328
 Lightly Grilled Miyazaki Wagyu
 宮崎牛たたき
- 
自家製和牛漢堡 \$188
 Homemade Wagyu Hamburg Steak
 自家製和牛ハンバーグ
- 銀鱈魚西京焼** \$238
 Grilled Black Cod with Saikyo Miso
 銀鱈魚西京焼き
- 厚燒牛舌 配南蠻味噌** \$128
 Grilled Thick-cut Beef Tongue with Nanban Miso
 厚切り牛タン〜南蛮味噌添え
- 田楽味噌串焼併盤 (茄子、生麩、金文畢芝士)** \$88
 Dengaku (Eggplant, Namafu, Camembert Cheese)
 ナス・生麩・カマンベールチーズの田楽
- 炙燒日本走地雞 配柚子胡椒** \$88
 Seared Japanese Chicken with Yuzu Pepper
 日本産地鶏の炙り焼き柚子胡椒添え
- 日本黒七味燒雞翼** \$88
 Grilled Chicken Wing with Black Pepper
 日本産手羽先の黒七味焼き



宮崎牛以牛肉和油脂的完美比例聞名世界。作為連續三屆在「日本全國和牛能力共進會大賽」中獲得「日本內閣總理大臣獎」的記錄保持者，宮崎牛在日本和牛界被冠為最高殊榮的「日本一」，足以證明宮崎和牛的高質和美味。

日本有數的和牛生產地-宮崎縣。その中でも様々な基準をクリアしたA4・A5ランクの最高級黒毛和牛のみが「宮崎牛」の名前を許されます。芳醇で柔らかく、口の中でとろける霜降りの奥深い味わいは国内外で最高の評価を得ています。また、和牛日本一を決める大会で3年連続優勝を果たした、日本和牛を代表するブランドです。



揚げ物、蒸し物 DEEP FRIED & STEAMED



炸魚子昆布 (2串)
Deep Fried Herring Roe on Kombu 2pcs



櫻花蝦粟米天婦羅
Sakura Shrimp and Fresh Corn Tempura
with Parmesan Cheese Powder



吉列鹿兒島豚扒
Kagoshima Pork Cutlet




蝦天婦羅
Prawn Tempura



和牛三文魚子蒸蛋 (壽喜燒風)
Steamed Egg with Wagyu and Salmon Roe
(Sukiyaki Style)

 **吉列鹿兒島豚扒** \$188
Kagoshima Pork Cutlet
鹿児島豚とんかつ

南蠻炸雞 \$88
Chicken Nanban
チキン南蛮


 **炸魚子昆布 (1串)** \$78
Deep Fried Herring Roe on Kombu 1pc
揚げ子持ち昆布1本

雜錦天婦羅 \$178
Assorted Japanese Tempura
天麩羅盛り合わせ

蝦天婦羅 \$188
Prawn Tempura
えび天ぷら

甜薯天婦羅 \$98
Sweet Potato Tempura
さつまいもの天ぷら

櫻花蝦粟米天婦羅 (帕馬森芝士粉) \$68
Sakura Shrimp and Fresh Corn Tempura with Parmesan Cheese Powder
桜えびととうもろこしのかき揚げ〜パルメザンチーズ風味

 **和牛三文魚子蒸蛋 (壽喜燒風)** \$128
Steamed Egg with Wagyu and Salmon Roe (Sukiyaki Style)
和牛といくらの茶碗蒸し(すき焼き風)

清酒煮蜆 \$88
Steamed Clam with Sake
はまぐりの酒蒸し





飯・麵

RICE AND NOODLES



海鮮釜飯
Pot Steamed Rice with Seafood




宮崎和牛釜飯
Pot Steamed Rice with Miyazaki Wagyu



デザート

DESSERT




 **海鮮釜飯**
Pot Steamed Rice with Seafood
海鮮炊き込み釜飯

\$188

宮崎和牛釜飯
Pot Steamed Rice with Miyazaki Wagyu
宮崎牛炊き込み釜飯


\$168

 **天婦羅冰見烏冬/蕎麥麵**
Himi Udon/Soba with Tempura (hot/cold)
天ぷら氷見うどん/そば (熱/冷)

\$128

冰見烏冬/蕎麥麵
Himi Udon/Soba (hot/cold)
氷見うどん/そば (熱/冷)


\$68

 **是日水果大福 配蜜糖牛油醬**
Today's Fruit Daifuku with Honey Butter Sauce
果物大福ハニーソース

\$68

黑糖年糕伴雪糕
Okinawa Brown Sugar Arrowroot Cake with Ice Cream
沖縄黒糖くず餅アイスクリーム

\$78

 **是日雪葩**
Today's Sherbet
本日のシャーベット

\$88

是日雪糕
Today's Ice Cream
本日のアイスクリーム

\$38





ご来店いただき誠にありがとうございました。

