

和牛燒肉

和宴



Wa-En

WAGYU
YAKINIKU



「和宴 Wa-En」

為香港引入日式燒肉潮流的始祖

The pathfinder of Japanese Yakiniku in Hong Kong

和宴Wa-En是日式高級燒肉專門店，開業超過20年，獲得不少食客的愛戴和支持。餐廳主打A4及A5級數宮崎和牛燒肉，從日本當地直接進口最優質、最時令的食材，讓您品嚐高質食品的原汁原味。

和牛是燒肉的靈魂，店員會為您細心介紹多款上盛和牛燒烤食材，不同部位如西冷、肉眼、雪花牛排肉、橫隔膜等各有風味。將油花與肉質均勻的和牛放在網爐上一反一夾，肉香瞬間飄香四溢，感受肉質鮮嫩、入口即溶的燒肉。

店內裝潢以日本簡約風設計，木色主調，環境清雅；座位多為私隱度高的卡座，更設有幾間獨立房間，用餐環境寬敞舒適。餐廳使用日本訂做的網燒爐，特設下抽式油煙系統，用餐後不沾半點油煙味。店員亦非常細心體貼，對客人服務周到，希望客人享受高級燒肉店之體驗。

Wa-En has been operated with support and love from customers for more than 20 years. We specialize in offering premium A4 and A5 Wagyu from Miyasaki, Japan for Yakiniku, which imported the best and fresh ingredients directly from the local manufacturers. We desire to serve you the supreme taste of high-end ingredients.

It was told that Wagyu is the core of Yakiniku. We are honored to serve Miyazaki Wagyu, the most well-knowing in Japan. Various parts of Miyazaki Wagyu beef, such as the sirloin, ribeye, marbled karubi and outside skirt are good examples. The summit of happiness and enjoyment maybe reached when enjoying Wagyu, as no one could deny its aroma and taste.

Wa-En is decorated in Japanese wooden tone, in which focuses on simplicity to guarantee an elegant dining environment. Most of the sitting are designed as the booth seats and some private rooms, which aimed to ensure comfort and privacy. We insist to adopt the furnace with net surface from Japan with a downdraught fume extracting system, in order to avoid heavy cooking smells. You will have our consideration like you are going to be illuded in a delighted gourmet journey.

香港初の本格日本式高級焼き肉専門店として、チムサーチョイのカントンロードに開店した和宴。20年以上に渡り、ずっと変わらぬ場所です数多くのお客様から多大なるご愛顧頂いております。

日本の美味しいモノを一番美味しいカタチで味わってもらいたい—そんな思いから、A4・A5ランクの宮崎牛を使用した和牛焼肉をメインに、日本各地の厳選された食材にこだわった自慢の一品料理を丹精込めてお客様にお届けしております。

木を基調としたシンプルで落ち着いた内装で、ボックス席・個室・VIPルームなどお隣を気にせずゆったり座れるお席をご用意しております。また、焼肉のニオイ対策として日本製の吸臭性に優れたコンロを採用しておりますので、ビジネスシーンでも気兼ねなくご利用ください。



頂級和牛拼盤 \$1198

Luxury Wagyu Platter

プレミアム和牛盛り合わせ



宮崎和牛 西冷、宮崎和牛 肉眼、宮崎和牛 特上雪花牛排肉、澳洲和牛 厚切牛舌

Miyazaki Wagyu Sirloin, Miyazaki Wagyu Ribeye, Deluxe Miyazaki Marbled Wagyu Karubi,
Premium Australian Thick-cut Wagyu Beef Tongue

宮崎牛 サーロイン、宮崎牛 リブアイ、宮崎牛 特上カルビ、オーストラリア和牛 極上厚切りタン

本店設加一服務費。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。

期間限定値
Time Limited Offer

\$988

原価 Original price
\$1198

極上満腹宮崎牛厳選盛合

Luxury Miyazaki Wagyu Platter

極上・満喫宮崎牛の厳選盛り合わせ



宮崎牛 特上肩肉眼、宮崎牛 牛肩肉、宮崎牛 羽下、宮崎和牛 特上牛小排、
宮崎和牛 牛腹肉、宮崎和牛 横隔膜肉、宮崎和牛 腰脊心、宮崎和牛 牛肋條、
宮崎和牛 三角五花、牛舌芯、宮崎和牛 西冷

Miyazaki's Branded Beef Chuck Roll, Miyazaki's Branded Beef Shoulder Loin, Miyazaki's Branded Beef Chuck Flap, Deluxe Miyazaki Wagyu Karubi, Miyazaki Wagyu Flank Steak, Miyazaki Wagyu Inside Skirt Steak, Miyazaki Wagyu Flap Meat, Miyazaki Wagyu Rib Fingers, Miyazaki Wagyu Chuck Rib, Beef Tongue, Miyazaki Wagyu Sirloin

宮崎牛 特上肩ロース芯、宮崎牛 肩ロース、宮崎牛 サブトン、宮崎和牛 特上カルビ、宮崎和牛 ささみ、
宮崎和牛 内ハラミ、宮崎和牛 カイノミ、宮崎和牛 中落カルビ、宮崎和牛 三角バラ、タン、
宮崎和牛 サーロイン

本店設加一服務費。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。



内閣総理大臣賞(4大会連続)



【史上初 和牛オリンピック 4大会連続日本一】



【宮崎和牛3大條件】

1. 黒毛和種
2. 在宮崎縣內出生及飼養
3. 根據日本肉類評級協會的評級標準，肉質等級為4級或5級

【3 Conditions to be a Miyazaki Wagyu】

1. Kuroge wagyu
2. Born and raised in Miyazaki prefecture
3. Ranked as level 4 or level 5, according to the standard set by Japan Meat Grading Association

【宮崎牛の3大条件】

1. 黒毛和種
2. 宮崎県内で生産肥育
3. 日本食肉格付協会の格付け基準で肉質等級4・5等級

宮崎縣是日本第二大的和牛產地。宮崎縣有着豐富的生態資源及溫暖氣候，再加上獨特的生產管理體系及畜牧業者不懈的努力，才能讓宮崎縣可以源源不斷地供應日本最好的和牛。

在日本，每五年就會舉辦一次「全國和牛能力共進會」(被稱和牛界的奧運會)，務求評選出最美味的日本和牛。截至目前為止，宮崎和牛仍是歷史上唯一連續四屆勇奪「日本內閣總理大臣賞」的冠軍紀錄保持者。宮崎和牛的魅力使它成功被採用為奧斯卡頒獎典禮的宴會菜單；在日本大相撲比賽中亦被作為勝出者之獎品，可見宮崎和牛在日本內外都備受喜愛。

Miyazaki prefecture is the second largest supply of Japanese wagyu. With the support of abundant natural resources and suitable climate, with unique production management system as well as the efforts from stock-farmers, Miyazaki is able to produce the best Japanese wagyu constantly.

There is a "Wagyu Olympic Games" held by Wagyu Registry Association in Japan every 5 years, which aimed to find out the best Japanese wagyu. Miyazaki wagyu has been the champion for 4 times in a row, which is currently a record holder. Thanks to the fascination of Miyazaki Wagyu, it has been selected as the dining menu of The Oscars; It is also used as the winning prize in Japanese Sumo Competition, indicating the popularity of Miyazaki Wagyu with no exceptions in Japan or overseas.

宮崎県は全国2位の黒毛和牛の生産県。宮崎の自然豊かで穏やかな気候、畜産農家さんのためめぬ努力、そして宮崎県が築上げた独自の生産管理システムのおかげで、日本一の和牛を生み出し続けています。

また、5年に一度開催される全国和牛能力共進会において、史上初となる4大会連続の内閣総理大臣賞を受賞しました。その他、アメリカのアカデミー賞授賞式のパーティーメニューに採用されたほか、日本大相撲の優勝力士に贈呈される賞品に宮崎牛が採用されるなど、日本国内外から注目を集める和牛です。



和牛拼盤 5款

\$588

(宮崎和牛 特上雪花牛排肉、宮崎和牛 上牛排肉、宮崎和牛上牛排肉(鹽汁)、
宮崎和牛 特上肩肉眼、澳洲和牛 橫隔膜(醬汁))

Wagyu Platter (5 types)

(Deluxe Miyazaki Marbled Wagyu Karubi, Premium Miyazaki Wagyu Karubi,
Premium Miyazaki Marinated Wagyu Karubi in Salt Sauce, Premium Miyazaki Wagyu Chuck Roll,
Australian Wagyu Outside Skirt in Grilling Sauce)

和牛盛り合わせ 5種

(宮崎和牛 特上カルビ、宮崎和牛 上カルビ、宮崎和牛 塩ダレカルビ、宮崎和牛 特上ロース、オーストラリア和牛 タレ焼きハラミ)



特上宮崎和牛嚴選盛合

Deluxe Miyazaki Wagyu Platter

特上宮崎和牛の嚴選盛り合わせ

期間限定
Time Limited Offer

\$688

原價 Original price
~~\$808~~

本店設加一服務費。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。



宮崎和牛 夏多布里昂

Miyazaki Wagyu Chateaubriand Steak

宮崎和牛 シャトーブリアン

時價



宮崎和牛夏多布里昂取自牛柳最精華的核心部位，一頭牛僅能切出微量，極為珍稀。

肉質極致柔軟細膩、入口即化，並蘊含宮崎和牛標誌性的濃郁肉香與優雅脂香，堪稱和牛中的頂級極品。

Miyazaki Wagyu Chateaubriand is the most prized cut from the heart of the tenderloin, making it exceptionally rare. It boasts unmatched tenderness that melts in your mouth, perfectly balanced with rich beef flavor and elegant marbling. A true masterpiece of Wagyu.

宮崎和牛のシャトーブリアンは、ヒレ肉の最高部位（中心部）からのみ取れる極めて希少な逸品です。箸で切れるほどの圧倒的な柔らかさと、宮崎牛ならではの芳醇な肉旨味・上品な脂の甘みが広がります。まさに和牛の最高峰です。

宮崎和牛 特上雪花牛排肉

Deluxe Miyazaki Marbled Wagyu Karubi

宮崎和牛 特上カルビ

\$298



本店設加一服務費。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。



宮崎和牛 西冷

Miyazaki Wagyu
Sirloin (120g)
宮崎牛 サーロイン

A5 \$380

A4 \$360



宮崎和牛 肉眼

Miyazaki Wagyu
Ribeye (120g)
宮崎牛 リブアイ

A5 \$380

A4 \$360



宮崎和牛 特上肩肉眼

Premium Miyazaki Wagyu Chuck Roll
宮崎和牛 特上ロース

\$278

本店設加一服務費。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。



宮崎和牛 原切牛板腱 \$288
Miyazaki Wagyu Misuji
宮崎和牛 ミスジ



宮崎和牛 薄切牛板腱 (壽喜焼風)
Miyazaki Wagyu Misuji (Yakisuki)
served with Japanese Egg
宮崎和牛 焼きすきミスジ \$198/2片
\$268/4片



宮崎和牛 原切牛柳 \$328
Miyazaki Wagyu Thick-cut Tenderloin
宮崎和牛 ヒレ



宮崎和牛 上牛排肉 \$238
Premium Miyazaki Wagyu Karubi
宮崎和牛 上カルビ



宮崎和牛 壺漬牛排肉 (鹽汁/醬汁)
Miyazaki Marinated Wagyu Karubi in Pot
(Salt / Grilling Sauce)
宮崎牛 壺漬けカルビ (塩ダレ/タレ) \$248



澳洲和牛
特上横隔膜肉扒

Australian Wagyu
Outside Skirt Steak

オーストラリア和牛
特上ハラミステーキ

\$288



澳洲和牛 横隔膜(醬汁)

\$268

Australian Wagyu
Outside Skirt in Grilling Sauce

オーストラリア和牛
タレ焼きハラミ



澳洲和牛 牛胃(鹽汁/麵豉)

\$98

Australian Wagyu Rumen
in Salt / Miso Sauce

オーストラリア和牛 上ミノ (塩ダレ / みそダレ)



澳洲和牛 牛腸(鹽汁/麵豉)

\$88

Australian Wagyu Intestine
in Salt / Miso Sauce

オーストラリア和牛 ホルモン (塩ダレ / みそダレ)

本店設加一服務費。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。



澳洲和牛 厚切牛舌

Premium Australian
Thick-cut Wagyu Tongue
オーストラリア和牛 極上厚切りタン

\$258



特上牛舌棒

Premium Beef Tongue Stick
特上棒タン

\$168



薄切牛舌芯 (鹽蔥汁)

Thin-sliced Beef Tongue (Salt & Scallion Sauce)
タン (ネギ塩ダレ)

\$158

本店設加一服務費。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。



日本産豚 五花肉

Japanese Pork Belly

日本産豚 カルビ

\$148



優質豬頸肉(鹽汁/柚子汁)

Premium Pork Neck in Salt / Yuzu Sauce

豚トロ (塩ダレ / 柚子ダレ)

\$138



**日本産走地雞 雞腿肉
(鹽汁/麵豉)**

Japanese Chicken Thigh in Salt / Miso Sauce

日本産地雞 もも (塩ダレ / みそダレ)

\$138



日本産走地雞 雞頸肉

Japanese Chicken Neck Meat

日本産地雞 せせり

\$138



日本産走地雞 香腸

Japanese Chicken Sausage

日本産地雞 ソーセージ

\$88

本店設加一服務費。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。

**海老 (2隻)**

Prawn (2 pcs)
えび 2尾

\$198**珍珠鮑魚 (2隻)**

Baby Abalone (2 pcs)
トコブシ 2枚

\$118**原隻帆立貝 (2隻)**

Scallop (2 pcs)
殻付き帆立 2枚

\$98**清酒焼日本真蠔 (2隻)**

Grilled Japanese Oyster with Sake (2 pcs)
日本産真牡蠣の酒焼き 2個

\$138**蟹肉蟹膏味噌甲羅焼****\$98**

Grilled Crab Meat and Crab Roe
with Miso Paste
蟹みそ甲羅焼き

**野菜拼盤**

Assorted Vegetables
野菜盛り合わせ

\$98**蒜頭 (原粒/切片)**

Grilled Garlic (Whole / Sliced)
ニンニク焼き (粒/スライス)

\$68**\$38****雜菌拼盤**

Assorted Mushrooms
キノコ盛り合わせ

\$138**迷你蜂蜜牛油燒甜薯**

Grilled Mini Sweet Potatoes
with Honey Butter
プチ焼き芋 ハニーバター

\$68**生菜拼盤**

Assorted Fresh Lettuce
サンチュ盛り合わせ

\$68

本店設加一服務費。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。



炙焼宮崎和牛海膽壽司 (1件) \$148

Seared Miyazaki Wagyu Sushi with Sea Urchin (1 pc)

炙り宮崎牛寿司 雲丹のせ 1貫



本店設加一服務費。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。

雪花宮崎和牛刺身

\$248

Miyazaki Marbled Wagyu Sashimi
霜降り宮崎牛刺身

是日宮崎和牛刺身拼盤 (2款)

\$198

Today's Special Miyazaki Wagyu
Sashimi Platter (2 types)
本日の宮崎牛刺し盛り 2種

雪花宮崎和牛壽司 (2件)

\$128

Miyazaki Marbled Wagyu Sushi (2 pcs)
宮崎牛霜降り寿司 2貫

宮崎和牛赤身壽司 (2件)

\$98

Miyazaki Wagyu Lean Sushi (2 pcs)
宮崎牛赤身寿司 2貫

北海道海膽刺身

時價

Hokkaido Sea Urchin Sashimi
北海道産うに刺身

日式燉宮崎和牛筋 配酸汁 \$118

Stewed Miyazaki Wagyu Tendon
in Ponzu Vinegar
宮崎牛スジボン



特製宮崎和牛他他

\$128

Miyazaki Wagyu Tartare
特製宮崎牛ユッケ

薄切宮崎和牛 配日式麻辣醬 \$158

Thin-sliced Miyazaki Wagyu
with Japanese Chilli Sauce
薄切り宮崎牛しゃぶ 和風麻辣ソース

本店設加一服務費。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。



和宴沙律

和宴沙律

Wa-En Salad
和宴サラダ

\$85

生菜併盤

Assorted Fresh Lettuce
サンチュ盛り合わせ

\$68

韓式生菜沙律

Korean Lettuce Salad with Vinegar Sauce
チョレギサラダ

\$78

日本産水果番茄 配土佐酢啫喱

Japanese Fruit Tomato with Tosa Vinegar Jelly
日本産フルーツマト 土佐酢ジュレ

\$88



燒日本走地雞頸肉 配酸汁



和宴特製炸雞



韓式煎餅 (泡菜 / 海鮮)



涼拌雜菜併盤 (3款)

泡菜併盤 (3款)

燒日本走地雞頸肉 配酸汁 \$98

Grilled Japanese Chicken Neck with Ponzu Vinegar
日本地鶏せせりポン酢

和宴特製炸雞 \$88

Wa-En Fried Chicken
和宴特製唐揚げ

韓式煎餅 (泡菜 / 海鮮) \$148

Korean Pancake (Kimchi / Seafood)
チヂミ (キムチ / 海鮮)

泡菜併盤 (3款) \$88

Assorted Kimchi (3 types)
キムチ盛り合わせ 3種

泡菜 \$68

Cabbage Kimchi
白菜キムチ

青瓜泡菜 \$58

Cucumber Kimchi
胡瓜キムチ

白蘿蔔泡菜 \$58

White Radish Kimchi
大根キムチ

涼拌雜菜併盤 (3款) \$78

Assorted Namul (3 types)
ナムル盛り合わせ 3種

涼拌芽菜 \$38

Bean Sprouts Namul
豆もやしナムル

涼拌菠菜 \$58

Spinach Namul
ほうれん草ナムル

涼拌蕨菜 \$68

Fiddlehead Fern Namul
ゼンマイナムル

黑枝豆 \$58

Black Edamame
黒豆えだまめ

雞泡魚乾 \$98

Dried Blowfish with Mirin
ふぐみりん干し



宮崎和牛壽喜燒鍋

\$228

Miyazaki Wagyu Sukiyaki

宮崎和牛すき焼き鍋



韓式石鍋拌飯

\$168

Korean Bibimbap

石焼ビビンバ



辣牛肋肉湯飯 / 烏冬 \$138

Spicy Karubi Rice / Udon in Soup

カルビクッパ (ご飯はうどんに変更可)



盛岡冷麵 \$128

Morioka Cold Noodles

盛岡冷麵

雞肉菜湯烏冬 \$88

Chicken Udon with Vegetable Broth

鶏肉野菜うどん

海帶蛋花湯 \$58

Seaweed and Egg Soup

玉子とわかめスープ

韓式辣豬腩肉湯 \$138

Korean Style Spicy Pork Belly Soup

豚バラチゲ鍋

雜菌蕎麥麵 \$88

Soba Noodles with Mushrooms

きのこそば

牛尾湯 \$88

Oxtail Soup

コムタンスープ

本店設加一服務費。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。



炸迷你甜薯配雲呢拿雪糕

雲呢拿雪糕

Vanilla Ice Cream
バニラアイス

\$38

綠茶雪糕

Green Tea Ice Cream
抹茶アイス

\$38

香桃雪葩

Peach Sherbet
香桃シャーベット

\$68

菠蘿雪葩

Pineapple Sherbet
パイナップルシャーベット

\$78

抹茶奶凍配十勝紅豆

Matcha Panna Cotta with Tokachi Red Beans
十勝あずきと抹茶のパンナコッタ

\$48

雲呢拿雪糕拌沖繩黑糖珍珠

Vanilla Ice Cream
with Okinawa Brown Sugar Pearls
タピオカ入り沖縄黒蜜ときなこのバニラアイス

\$78

炸迷你甜薯配雲呢拿雪糕

Fried Mini Sweet Potatoes
with Vanilla Ice Cream
揚げサツマイモ バニラアイス添え

\$78

本店設加一服務費。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。



和牛焼肉

和宴

Wa-En

WAGYU YAKINIKU