



古通家
仕琉球

樂
宴

Ku-suya
Rakuen

Causeway Bay

沖縄料理を満喫しよう
正宗沖縄美食！
Okinawa Home-Style Dishes





「樂宴 Rakuen」

沖繩居酒屋

寧靜空間、感受沖繩滋味

日本沖繩有長壽島之稱，據說當地人能活得長壽，秘訣是健康的飲食習慣。沖繩人更懂得選用地道食材，炮製新鮮健康又美味的料理。

古酒家-樂宴 為本地罕見的沖繩居酒屋，特意將沖繩的飲食文化帶入香港，因此大部份的食材均來自沖繩或日本各地。店內採用了沖繩傳統建築材料及擺設，在寧靜的空間內展現南國風情。

地道食材新鮮送到

食材每日由日本空運到港，確保新鮮。包括沖繩人最喜愛的苦瓜、各款豬肉料理，更有沖繩名物：海葡萄、水雲、角煮豚肉、花生豆腐等原汁原味的沖繩料理。

另提供時令日本鮮活海產及貝類，香濃且脂肪分佈平均的和牛，以及多款佐酒小食，從海鮮、魚生刺身、燒物、煮物、炒物一應俱全。

精挑細選、豐盛晚宴

店內放滿釀製多年的香醇泡盛，同時備有不同類型的飲品：沖繩啤酒、日本清酒、梅酒、日本威士忌及雞尾酒。無酒精類飲品：苦瓜茶、沖繩黃薑茶、沖繩四季柑汁。

長長的吧台適合情侶享受甜蜜的二人世界或好友相聚，私人房適合家人聚會或公司宴會。古酒家-樂宴 誠意為您的晚宴更添姿彩。

銅鑼灣の喧騒から逃れたアットホームな雰囲気自慢の楽宴。沖縄から直送の新鮮な食材をふんだんに使用した、懐かしい沖縄家庭料理を提供しております。

特に一番人気の「ゴーヤーチャンプルー」は、ゴーヤー、豆腐、豚肉に至るまですべて沖縄産。本場の味をぜひ香港でもどうぞ。また、様々な銘柄の泡盛も取り揃えており、沖縄全土の泡盛をお楽しみ頂けます。

カップルに大人気のカウンター席以外にも、テーブル席、掘りごたつの個室も完備しておりますので、様々なシチュエーションでご利用頂けます。今宵はぜひ、当店自慢の美食美酒をお楽しみください。

みんな～ね～!



嚴選 鮮魚お刺身

◎精選鮮魚刺身 ◎Fresh Fish & Sashimi



原條日本直送時令鮮魚，加上師傅細膩刀工，充分展現食材的鮮味！

豐洲直送! 本日の日本鮮魚お刺身

豐洲直送 時令原條鮮魚刺身

Today's Fresh Fish Sashimi from Toyosu Market Price



\$時價



日本から厳選した新鮮な海の幸を豊富にご用意しております

お気軽にスタッフまでお声掛けどうぞ！

新鮮海産物厳格挑選，由日本豐洲即日空運到店，每日不同。

歡迎向我們的店員查詢！

いっぺ～ま～さん！



大人気



北海道うに白身魚巻き

白身魚北海道海膽巻

Hokkaido Fresh Sea Urchin
wrapped in Sliced Fish

..... \$388

日本産和牛刺し

日本産和牛刺身

Japanese Wagyu Beef Sashimi

..... \$288

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店は、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。



特上 お造り 9品盛り合わせ

特上 9點刺身拼盤

Deluxe Assorted 9 Kinds of Sashimi Platter \$828

特上 お造り 7品盛り合わせ

特上 7點刺身拼盤

Deluxe Assorted 7 Kinds of Sashimi Platter \$638

展示師傅刀法技巧的招牌菜式。一片片透光的薄片刺身，帶著油潤的光澤，清甜爽口。

本日のお薄造り 2品刺身盛り合わせ

是日 2點薄切刺身拼盤

Today's 2 Kinds of Sashimi Platter \$298



日本産ウニ

日本海膽

Japanese Sea Urchin Market Price

\$時價



ホタテ (2切)

帶子 (2件)

Scallop (2pcs) \$150



金目鯛 (2切)

金目鯛 (2件)

Red Snapper (2pcs) \$108

赤貝 (2切)

赤貝 (2件)

Ark Shell (2pcs) \$90

北海道赤牡丹えび (1件)

北海道赤牡丹蝦 (1隻)

Hokkaido Red Botan Shrimp (1pc) \$90

しまあじ (2切)

深海池魚 (2件)

Striped Jack (2pcs) \$80

マグロ赤身 (2切)

金槍魚背 (2件)

Tuna (2pcs) \$80

鯛 (2切)

鯛魚 (2件)

Snapper (2pcs) \$58

タコ (2切)

八爪魚 (2件)

Octopus (2pcs) \$40

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店で、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

サラダ

◎沙律 ◎Salad



トマトとタコのマリネ
凉拌蕃茄八爪魚
Marinated Tomato & Octopus

\$148



鯛のカルパッチョ
酸汁鯛魚

Snapper Carpaccio

\$158



沖縄ゴーヤーの梅肉和え
沖縄苦瓜拌梅肉

Okinawa Bitter Gourd with
Plum Paste

\$88



ジュエルリーフ～季節限定
清爽冰葉※季節限定

Fresh Jewel Leaf

*Seasonal Limited

\$68

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。
All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.
当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

お酒のお供におつまみ

◎ 佐酒小食 ◎ Sake Pairing



結合了沖縄苦瓜和啤酒風味的醃漬料理，清爽獨特。

ゴーヤのビール漬け 啤酒苦瓜漬

Bitter Gourd Pickle preserved with Beer

..... \$68



在日本常作為下酒菜或搭配米飯，非常味道鮮美。

明太子 (生/焼) 明太子 (生/焼)

Mentai Fish Roe (Fresh/Grilled)

..... \$88



ホタルイカ 螢光魷魚漬

Firefly Squid (Hotaru Ika)

..... \$78



枝豆 日本茶豆

Boiled Green Soybean

..... \$62

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。
All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.
当店で、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

沖繩料理

◎沖繩料理 ◎Okinawa Cuisine

おすすめ

健康な美味しー沖縄家庭料理!!

ゴーヤーチャンプルー

家庭料理！苦瓜炒豬肉

Stir Fried Bitter Gourd with Pork \$98



沖縄ゴーヤーチップス
炸沖繩苦瓜片

Deep Fried Bitter Gourd

\$98

Check
Point



在日本，苦瓜稱為「Nigauri
ニガウリ」，但隨著沖繩苦瓜
的知名度持續上升，沖繩方言
「Goya」的說法漸漸滲透至日
本各地。

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店は、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。



沖繩料理又稱琉球料理，由過去琉球王朝所傳承下來的宮廷料理，發展成獨特的飲食文化。豐富特產多不勝數，有苦瓜、海葡萄、紅甜薯、豬耳、黑糖、海鹽、AGU 豬等名物。苦瓜茶、沖繩四季桔汁、啤酒及泡盛等飲品亦非常盛行。

あぐー豚肉、島豆腐、榮養たっぷりの昆布・海藻、こーやーなど、そんな食材の魅力が詰まった数々の沖縄料理。南国の雰囲気を感じながら、こーやー茶やビール、泡盛とともに楽しみください。

沖縄名物、屬於沖繩海藻的一種，含豐富纖維及礦物質。綠色小顆粒晶瑩剔透，充滿海洋芳香。



好評

沖縄直送! 海ぶどう

沖縄直送海葡萄

Sea Grapes (Green Caviar) \$68



おすすめ

沖縄地産郷土料理。由花生所造，口感滑溜及較扎實。

ジーマーミ豆腐

自家製花生豆腐

Home Made Peanut Tofu \$68



季節限定

島らっきょうの塩もみ〜季節限定

沖縄特産蔥頭鹽漬 ※季節限定

Fresh Okinawa Salted Shallot
*Seasonal Limited \$68



季節限定

島らっきょうの天婦羅〜季節限定

炸沖縄特産蔥頭 ※季節限定

Fresh Okinawa Shallot Tempura
*Seasonal Limited \$68



煮過後の豬耳油膩感大減，入口爽脆。

ミミガー

青瓜豬耳

Preserved Sliced Pork Ear \$58



水雲是一種含有「褐藻糖膠」成份的黏滑口感海藻。

もずく酢

水雲醋物

Mozuku Seaweed in
Japanese Vinegar \$50



以泡盛酒發酵半年以上，濃烈酒香而不鹹，佐酒小吃。

豆腐よう

沖繩腐乳

Fermented Beancurd (Tofu) \$40



本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。



大人

沖繩あぐー餃子
沖繩AGU猪肉餃子
Okinawa AGU Pork Dumpling

AGU猪是沖繩獨有品種，餃子香脆焦香，
必選小食。

\$68



スモークてびち(豚足)ボン酢添え
沖繩風燻猪手拌酸汁

Smoked Pork Knuckles \$98

スパイシーてびち(豚足)の唐揚げ
沖繩風椒鹽炸猪手

Pork Knuckles
with Garlic & Chilli \$98



ラフテー(豚の角煮)と玉子の煮物
玉子炊猪腩肉

Miso Flavor Stewed Pork
with Egg \$78

沖繩風味日式蒸蛋・加入墨汁膏脂及味道與別不同。

沖繩イカ墨ホタテ茶碗蒸し
沖繩墨汁帆立貝茶碗蒸蛋

Okinawa Squid Ink &
Scallop Steamed Egg \$68

好評

どうる天
沖繩風炸猪肉芋蓉餅
Okinawa Style Deep Fried Pork & Taro

\$68

備受沖繩人喜愛的Dounn天，
即炸芋蓉餅，外脆內軟。



本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。
All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.
当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。



日本珍珠米拌製辣茄汁肉碎、生菜及芝士等，
成為充滿墨西哥風味，和洋合璧的沖繩特色料理。

タコライス *豚肉&牛肉

芝士辣茄汁肉碎飯 *豬肉、牛肉

Okinawa Taco-Rice *Pork, Beef..... \$88



營養豐富的昆布，入口爽甜的豬肉，簡單的家常料理。

クースイリチー

沖繩風昆布炒豬肉

Stir Fried Seaweed with Pork \$68



沖繩麵筋由小麥粉製成，口感受彈性。

フー(麩) チャンプルー

沖繩風炒豬肉麵筋

Stir Fried Japanese Wheat Gluten with Pork \$68



紅蘿蔔絲加上蛋及魚碎，配飯一流。

ニンジンしりしり

沖繩風紅蘿蔔金槍魚碎肉炒蛋

Stir Fried Carrot with Egg \$68



沖繩麵粗身彈牙，濃而不濁的豬骨湯，
豬肋骨在細火慢燉之後，味道滲透出來的人氣食料。

沖繩ソーキそば (小)

沖繩豬肋骨湯麵 (細)

Okinawa Soki Soup Noodles (Small) \$62

新鮮な野菜
を使ってます～!



本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。
All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.
当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

人気の焼き物

◎ 焼物 ◎ Grilled



日本産豚柚子胡椒焼き

日本猪肉柚子胡椒焼

Grilled Japanese Pork with Yuzu Sauce

\$198

Check
Point



柚子胡椒是一種日式調味料，由柚子皮、辣椒和鹽製成，帶有柑橘的清香和辛辣味，為豬肉增添獨特的風味。

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店は、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお申し代を別途頂きます。写真はイメージです。



口の中で
とろける!

大人気

只輕炙和牛表面，
完美保留和牛的濃郁味道及芳香!

日本產和牛のタタキ

輕燒日本產和牛

Lightly Grilled Japanese

Wagyu Tataki

\$320



日本產和牛鉄板焼き

日本產和牛鐵板燒

Japanese Wagyu Teppanyaki

\$380



日本產和牛サイコロステーキ

日本產和牛柳粒

Diced Japanese Wagyu Steak

\$340



日本產鶏の手羽塩コショウ焼き

椒鹽燒日本雞翼

Grilled Japanese Chicken Wings
with Pepper and Salt

\$85

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。
All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.
当店で、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。



銀たら西京焼き

銀鱈魚西京焼

Grilled Silver Cod \$178



たら焼き

焼鱈魚片

Grilled Cod Fish Chips \$68



エイヒレ炙り焼き

焼魔鬼魚翅

Grilled Ray Fin Strips \$72



日本から厳選した新鮮な海の幸を豊富にご用意しております
お気軽にスタッフまでお声掛けどうぞ！

新鮮海産物厳格挑選，由日本豐洲即日空運到店，每日不同。
歡迎向我們的店員查詢！

いっぺ～ま～さん！



人気の焼き物

◎ 焼物 ◎ Grilled



串焼き-各2本 / 串焼每款各2串 / Each Skewer 2 Sticks

※制作需時



鹽燒後的牛舌肉質柔軟，又略帶爽脆，加入檸檬汁提味，感覺更爽口。

牛たん塩焼き (1本)

鹽燒牛舌 (1串)

Grilled Ox-Tongue (1pc) \$58



日本産鶏の軟骨つくね

汁焼日本雞軟骨肉餅

Minced Japanese Chicken Ball

with Cartilage \$78



日本産鶏と大葉の串焼き梅肉ソース

日本雞大葉串焼梅子醬

Japanese Chicken & Shiso skewer

with Plum Sauce \$72

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

揚げ物

◎炸物 ◎Deep Fried



ジュエルリーフうに
天婦羅 (3個)

冰葉海膽天婦羅 (3件)

Jewel Leaf with
Sea Urchin Tempura (3pcs)

\$168



揚げ日本産豚のネギソースかけ
香蔥焼汁日本猪肉天婦羅 ※制作需時

Deep Fried Japanese Pork Tempura
with Spring Onion Sauce

\$148



川海老の唐揚げ
脆炸小河蝦

Deep Fried Small River Shrimps

\$88



北海道産ちか唐揚げ
北海道産西太公魚

Deep Fried Hokkaido Smelt

\$68

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。
All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.
当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。



チキン南蛮～島豆腐のタルタルソース

炸雞拌特製沖繩島豆腐他他醬汁

Deep Fried Chicken with Okinawa Tartar Sauce

\$98



日本産鶏唐揚げ

風味日本炸雞

Deep Fried Japanese Chicken

\$88



沖縄産セーイカの唐揚げ

炸沖繩魷魚鬚

Deep Fried Okinawa Squid

\$78



カマンベールチーズ

フライ (6個)

炸芝士拌藍莓醬 (6件)

Deep Fried Camembert Cheese
with Blueberry Jam (6pcs)

\$68



軟骨からあげ

炸雞軟骨

Deep Fried Chicken Cartilage

\$68



みんな～ね～!



れんこんチップス

炸蓮藕片

Deep Fried Lotus Root Chips

\$68

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店では、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

炒め / 煮物

◎ 炒物及煮物 ◎ Stir Fried & Stewed



清酒煮蛸是一道經典的日式居酒屋料理，主要以新鮮蜆為主料，搭配清酒、醬油和其他調味料進行烹煮。
這道菜的特色在於蜆的鮮美與清酒的香氣相互融合，味道十分鮮甜。
はまぐりの酒蒸しは、日本の居酒屋で定番の料理です。
新鮮な貝を主材料とし、清酒、醤油、その他の調味料を使って調理されます。
貝の鮮度と清酒の香りが融合し、非常に甘く美味しい。



はまぐりの酒蒸し

清酒煮蜆

Steamed Clam with Sake \$88



鶏の砂肝炒め

風味炒雞腎

Stir Fried Chicken Gizzard

\$78



豚キムチ炒め

韓國風泡菜炒豬肉

Stir Fried Spicy Pork & Kimchee

\$68

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店で、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

ほかほかお鍋

◎ 日式火鍋 ◎ Japanese Hot Pot



充滿雪白油花，入口香氣十足，肉質軟嫩鮮甜的頂級口感。

日本產和牛

日本產和牛

Japanese Wagyu Beef \$498

日本產豚 (バラ、かた、肩ロース)

日本豬肉 (豬腩肉、豬肩、豬背)

Japanese Pork
(Pork Belly, Shoulder and Loin) \$398

追加トッピング / 追加配料 / ADD ON

日本產和牛
日本產和牛
Japanese Wagyu Beef
\$250

日本產豚
日本豬肉
Japanese Pork
\$160

野菜盛り合わせ
野菜併盤
Assorted Vegetables
\$138



お好きなスープ
選べます〜

1つお選びください
請選擇一款湯底
PLEASE CHOOSE ONE

【すき焼き風】
壽喜燒風
Sukiyaki Soup

【沖縄豚とんこつ】
沖縄豬骨清湯
Okinawa Pork Soup

【キムチ】
辣泡菜湯
Spicy Kimchee Soup

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。
All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.
当店で、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

ご飯/麺

◎飯類及麵類 ◎Rice & Noodle

大人気



イカ墨焼きそば *豚肉

墨魚汁炒麵 *豬肉

Fried Okinawa Squid Ink Noodles *Pork..... \$88



クースイリチャーハン

沖縄昆布猪肉炒飯

Fried Rice with Seaweed & Pork \$82

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。
All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.
当店で、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。



本店採用北海道七星米，其米粒大顆且晶瑩剔透，可比天上閃耀的北斗七星而得名。七星米較爽身，但仍保持日本米特有的粘性。



イカスミチャーハン 墨魚汁炒飯

Fried Rice with Squid Ink

\$82

めんそ〜ね〜!



日本産和牛氷見うどん (熱)

日本産和牛氷見湯烏冬

Japanese Wagyu Beef Himi Udon (Hot) \$98

タコライス *豚肉&牛肉

芝士辣茄汁肉碎飯 *猪肉,牛肉



Okinawa Taco-Rice *Pork, Beef \$88

沖縄もずく冷麺

沖縄水雲冷麵

Okinawa Mozuku Seaweed Cold Noodles \$78

沖縄ソーキそば (小)

沖縄猪肋骨湯麵 (細)

Okinawa Soki Soup Noodles (Small) \$62

ご飯

白飯

Rice \$25

味噌汁

麵鼓湯

Miso Soup \$20

採用北海道七星米



豚キムチチャーハン

韓國泡菜猪肉炒飯

Fried Rice with Spicy Pork & Kimchee \$78

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店で、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

デザート

◎甜品 ◎Dessert

Check
Point



日本直送時令生果，
不定期來貨及款式不同，
如有興趣，請向店員查詢。



沖繩名產紅芋球，蘸上芝麻酥炸得金黃誘人，
伴雪糕品嚐香甜減膩。

アイスクリーム & 紅芋揚げ団子

雪糕拼炸沖繩紅芋球

Ice-Cream with Deep Fried
Okinawa Red Potato Ball

\$68



關東做法，小麥粉發酵後混合沖繩黑糖等，
質感軟滑。

自家製～沖繩黑糖くず餅

自家製沖繩黑糖年糕

Handmade Okinawa Brown Sugar
Arrowroot Cake

\$62



本日のアイスクリーム 是日雪糕

Today's Ice Cream

\$40



※2個からご注文を承っています
2個起 Minimum 2pcs

沖繩サーター アンダギー(1個)

自家製沖繩風冬甩 (1個)

Handmade Okinawa Style Donut (1pc)

\$18

本店需收每位前菜二十元及加一服務費。圖片只供參考。

All prices are subject to 10% service charge and \$20 appetizer fee per person. Photos are for reference only.

当店で、10%サービスチャージ、及びお一人様\$20のお通し代を別途頂きます。写真はイメージです。

あゝと口開け
幸福を呼び
うんと口閉じ
幸福を
逃しません。



Caira.h





Causeway Bay

沖縄料理を満喫しよう
正宗沖縄美食!

