



UNI, OYSTERS & CAVIAR

Hokkaido Narabi Uni	4888/250g
<i>shiso, nori, cucumber</i>	
<i>Pre-order required limited daily</i>	
<i>Availability based on Hokkaido market's conditions</i>	
Oysters	528
½ Dozen Classic <i>chili daikon & ponzu</i>	
Signature, <i>Hokkaido uni & salmon roe,</i>	188
<i>minimum 2pcs</i>	
Japanese Oyster <i>minimum 2pcs</i>	118
The Aubrey Caviar, Amur River	228/10g
Sturgeon Eggs <i>accompanied by housemade</i>	
<i>shokupan, hard-boiled egg, chives, red onion</i>	
Caviar Oscietra <i>accompanied by housemade</i>	988/30g
<i>shokupan, hard-boiled egg, chives, red onion</i>	
Soyuzuke, Ikura	488/100g
<i>accompanied by housemade shokupan,</i>	
<i>hard-boiled egg, chives, red onion</i>	

SNACKS & STARTERS

Salmon Tartare <i>ikura, house-made XO sauce,</i>	288
<i>avocado, shallots, crispy rice</i>	
Charcoal Chicken Karaage <i>house-made yuzu mayo</i>	168
Edamame <i>yuzu or chili salt (v)</i>	78
Shishito Peppers <i>katsuobushi</i>	98
Spicy Fried Cauliflower <i>(v)</i>	118
Wagyu Gyoza <i>kimuchi</i>	198
Truffle Croquettes <i>soy béchamel, black garlic &</i>	128
<i>wasabi kewpie (v)</i>	
Agedashi Tofu <i>crispy tofu, shimeji mushroom ankake</i>	158

SALADS

Gomae <i>baby spinach, sesame (v)</i>	88
The Aubrey Salad <i>beetroot, watermelon radish,</i>	168
<i>pickled mushroom, yuzu ginger dressing (v)</i>	
Salmon Sashimi Salad <i>mizuna & mixed greens,</i>	218
<i>Okinawa bitter melon, cucumber, yuzukosho ponzu</i>	
<i>dressing</i>	

SANDOS

Signature A5 Miyazaki Wagyu Katsu Sando	858
<i>caviar, gold leaf</i>	
A5 Miyazaki Tenderloin Wagyu Katsu Sando	688
A5 Miyazaki Tenderloin Grill Wagyu Sando	688

NEW STYLE SASHIMI

A5 Miyazaki Wagyu Tenderloin	388/60g
<i>house-made crispy garlic chips, chives, yuzu soy,</i>	
<i>sesame oil, toasted sesame seeds</i>	
+ caviar	228/10g
+ Hokkaido uni	208
Hirame <i>shiso salsa, ikura, onion, jalapeño</i>	268
Yellowtail Sashimi <i>ponzu, shiso, chili</i>	278

MAKI

Wagyu Beef Roll <i>asparagus</i>	388
Seared Hamachi & Prawn Tempura Roll	328
Soft-Shell Crab Roll	238
Salmon Skin Maki <i>ikura soyuzuke, wasabi mayo,</i>	268
<i>mizuna, avocado</i>	
Asparagus Avocado Tempura Roll <i>black garlic (v)</i>	168
Hamachi Roll <i>spring onion</i>	228

Where available, our ingredients are from sustainable sources and ethical farms

Signature Dish

SUSHI & SASHIMI

Our sushi is prepared in the Edomae style, using rice sourced from Hokkaido, and red vinegar made from ginjo sake lees. Rich in umami, this technique emphasises the natural flavours of the fish.

	Large for 4	Regular for 2
The Aubrey Premium	2088	1188
<i>Sashimi, Nigiri, Maki</i>		
	Nigiri	Sashimi
Chef's Selection <i>12 pieces</i>	788	788
<i>2pcs per order</i>	Nigiri	Sashimi
Akamutsu <i>rosy seabass</i>	238	238
Botan Ebi <i>botan prawn</i>	188	188
Hamachi <i>yellowtail</i>	98	98
Hirame <i>flounder</i>	98	98
Hotate <i>scallop</i>	158	158
Sake <i>salmon</i>	88	88
Ikura <i>salmon roe</i>	148	148
Kinmedai <i>splendid alfonso</i>	188	188
Saba <i>mackerel</i>	128	128
Shima Aji <i>striped jack</i>	128	128
Uni <i>sea urchin (per piece)</i>	328	328

•~• IZAKAYA MENU ~••

Price per person, minimum 2 guests

Premium Izakaya Experience 1300

Add Premium Beverage Pairing +798

Upgrade Uni & 10g The Aubrey Caviar +548

ROBATA

A5 Miyazaki Tenderloin	688/125g
<i>serve with house-made truffle ponzu, crispy</i>	1288/250g
<i>garlic, toasted sesame seeds, spring onion</i>	
Iberico Secreto Pork <i>miso</i>	378/150g
Beef Rib BBQ <i>tonkatsu sauce</i>	368
Hokkaido King Crab Leg <i>kimuchi</i>	638
Kinmedai Collar <i>homemade ponzu</i>	288
Hamachi Collar <i>homemade ponzu</i>	248
Sustainable Miso Black Cod <i>pickle radish</i>	418
Miso-Glazed Eggplant <i>tofu mayo (v)</i>	138
Asparagus Namban <i>ginger soy (v)</i>	178
Whole Live King Crab	12888
<i>korayaki, kani zu, shokupan, masako</i>	
<i>72 hours pre-order required</i>	
<i>Availability based on Hokkaido market's conditions</i>	

TEMPURA

Tempura Platter <i>assorted tempura of kuruma</i>	588
<i>prawn, soft shell crab, seasonal fish & vegetables</i>	
Lobster Tempura <i>spicy mayo</i>	408
Seasonal Vegetable <i>(v)</i>	188

RICE & NOODLES

Lobster & Hokkaido Uni Fried Rice	378
Wagyu Oxtail & Bone Marrow Fried Rice	278
Mushroom Fried Rice <i>onsen egg (v)</i>	168
Vegetable Kakiage with Cold Inaniwa Udon	208

Free Flow Still and Sparkling Belu Water \$40 per head

•••

All items are subject to 10% service charge



雲丹，生蠔及魚子醬

北海道雲丹 紫蘇，紫菜，青瓜	4888/250克
需提前預訂，每日限量供應	
根據北海道魚市場供應狀況	
生蠔	528
半打 經典 辣椒蘿蔔蓉及柚子醋	
精選 北海道雲丹及三文魚子	188
最少兩件起	

The Aubrey 魚子醬、黑龍江鱈魚子	228/10克
魚子醬、伴自家製日本牛乳包、烩蛋、蝦夷蔥、紫洋葱	
奧西特拉鱈魚子醬	998/30克
伴自家製日本牛乳包、烩蛋、蝦夷蔥、紫洋葱	
三文魚籽醬油漬	488/100克
伴自家製日本牛乳包、烩蛋、蝦夷蔥、紫洋葱	

小食及前菜

三文魚他他 三文魚籽、自家製XO醬、牛油果、紅蔥頭、脆炸壽司飯	288
竹炭唐揚炸雞 柚子蛋黃醬	168
枝豆 柚子或辣椒鹽（素食）	78
日式甜椒 鰹魚乾	98
辣炸椰菜花（素食）	118
和牛餃子	198
松露可樂餅 豆乳、黑蒜&山葵蛋黃醬（素食）	128
日式炸豆腐 脆皮豆腐、日式醬汁	158

沙律

菠菜苗沙律 胡麻醬汁（素食）	88
The Aubrey 沙律 甜菜根、紅心蘿蔔、醃製舞茸菇、柚子生薑汁（素食）	168
三文魚刺身沙律 京都水菜同混合蔬菜、沖繩苦瓜、青瓜、柚子醬汁	218

日式三文治

精選A5宮崎吉列和牛三文治 魚子醬、金箔	858
A5宮崎吉列和牛牛柳三文治	688
A5宮崎炙燒和牛牛柳三文治	688

新派刺身

A5宮崎和牛薄切 自家製脆炸蒜茸片、蝦夷蔥、柚子豉油、芝麻油、芝麻	388/60克
+魚子醬	228/10克
+北海道雲丹	208
左口魚 紫蘇莎莎、三文魚籽、洋葱、南美辣椒	268
油甘魚刺身 柚子醋、紫蘇和辣椒	278

卷物

和牛卷 蘆筍	388
油甘魚刺身&蝦天婦羅卷	328
軟殼蟹卷	238
三文魚魚皮卷 醬油漬三文魚籽、山葵沙律醬、水菜、牛油果	268
三牛油果蘆筍天婦羅卷 黑蒜（素食）	168
油甘魚卷 青蔥	228

以每位港幣40元以無限暢飲普通及有氣Belu水
所有菜色另加一服務費

於許可的情況下，我們的食材均來自可持續發展的供應商
及符合道德標準的農場

天壽司及刺身

我們的壽司使用江戶前風格製作，採自北海道的米和由吟釀清酒酒糟的紅醋。這項技術強調鮮味豐富魚的天然風味。

	四人份量	兩人份量
The Aubrey 特選 刺身、握壽司、卷物	2088	1188
	握壽司	刺身
廚師精選拼盤12件	788	788
每客2件	握壽司	刺身
赤鮭	238	238
牡丹蝦	188	188
油甘魚	98	98
左口魚	98	98
帶子	158	158
三文魚	88	88
三文魚子	148	148
金目鯛	188	188
鯖魚	128	128
深海池魚	128	128
雲丹（每件）	328	328

•<• 精選居酒屋套餐 •>•

每人價格，至少2位客人
高級居酒屋體驗 1300
添加高級飲料搭配 +798

爐端燒

A5宮崎牛柳 配上自家製松露醋、脆炸蒜茸片、芝麻蝦、蝦夷蔥	688/125克 1288/250克
味噌西班牙黑毛豬腩心肉 味噌	378/150克
燒烤醬炸牛肋肉排	368
北海道帝王蟹腳 泡菜醬	638
金目鯛鮫 自家製醋	288
油甘魚鮫 自家製醋	248
銀鱈魚西京燒	418
味噌燒茄子（素食）	138
蘆筍 自家製醋	178
北海道雪場蟹	12888

北海道雪場蟹 甲羅燒、蟹味噌、麵包、多春魚籽
需提72小時預訂
根據北海道魚市場供應狀況

天婦羅

雜錦天婦羅 廚師精選之鮮蝦、軟殼蟹、季節性魚及野菜	588
龍蝦天婦羅 辣味沙律醬	408
日本時令野菜（素食）	188

飯麵

龍蝦及北海道雲丹炒飯	378
和牛牛尾配味噌牛骨髓炒飯	278
雞菌炒飯 溫泉蛋（素食）	168
野菜唐揚配凍稻庭烏冬	208

招牌菜