

HANASAKI

Crab Ramen

花咲ガニラーメン | 花咲蟹拉麵

Crab-infused tonkotsu broth with a whole crispy soft-shell crab, wakame seaweed, green onion, and finished with Hokkaido Hanasaki crab oil.



Sweet Potato Fries

さつまいもフライ | 地瓜薯條

Sweet potato fries with nori flakes, sea salt, and Japanese mayonnaise

Upgrade any ramen to our premium crab broth

Non-pork version available



涼拌前菜 \$4.95

清爽涼菜，開胃首選

C01
冷盤前菜 
涼拌多款日式漬物，酸甜開胃。

C02
芝麻沙律 
芝麻醬涼拌切絲高麗菜。

C03
海帶沙律
細膩爽滑，酸味式中，咸香入味。

C04
泡菜 
韓式風味，爽脆酸辣。

小食

本店餐點採居酒屋風格上菜（料理一完成即上桌），以確保新鮮度，故餐點可能會分批送達。

人氣

- 味千經典人氣小食，適合分享 -

味千招牌餃子

手工製作餃子，餡料選用多汁豬肉與新鮮蔬菜加入特製配料，搭配自家製煎餃醬汁（5粒）。

A01
煎餃子 7.99
傳統日式煎鍋煎至香脆金黃。

A02
炸餃子 7.99
油炸至外酥內嫩，香脆可口。

A03
日式炸雞 9.99
香酥日式炸雞配檸檬與美乃滋（5塊）。

A04
章魚小丸子 8.99
外酥內軟章魚燒球，淋上特製醬汁、美乃滋、柴魚片與海苔絲（5粒）。

A05
九州薯條 8.99
淋上醬汁、美乃滋、柴魚片與海苔絲。

A06
日式薯餅  5.99
外酥內綿的薯餅，附美乃滋。

A07
枝豆  5.99
鹽味毛豆。

A08
春卷  4.99
素春卷，附甜辣醬（3條）。

A09
炸孢子甘藍  8.99
拌上滋味醬汁與海鹽調味。

A10
炸嫩莖西蘭花  11.99
搭配滋味醬汁與炸蒜粉。

A11
大阪炸豆腐 8.99
淋上醬汁、美乃滋、柴魚片與海苔絲。

A12
炸軟殼蟹 11.99
整隻軟殼蟹，附檸檬與美乃滋。

A13
日式炸蝦 11.99
附甜辣醬與芝麻沙律。

A14
吉列豬扒 10.99
附豬扒醬與芝麻沙律。

鐵板上

- 熱鐵板上桌，請小心燙手 -

A15
鐵板牛扒 (5安士) 16.99
AAA西冷牛扒配上海鹽及黑胡椒。
可加蒜香牛油 +\$1.50

A16
黑椒牛柳粒  14.99
嫩牛柳粒以特製醬汁、蒜香牛油與黑椒炒香。

A17
串燒蝦 11.99
以黑椒與檸檬調味的鮮蝦串燒。





拉麵

所有拉麵皆搭配中粗直麵、豆芽與青蔥，湯底可自選。

豚肉

R01 豚肉拉麵

豚肉、半顆溏心蛋、豆芽、青蔥，搭配原味湯底。

16.⁹⁹



R04 味千拉麵

叉燒、木耳絲、半顆溏心蛋、豆芽、青蔥，搭配原味湯底。

16.⁹⁹



R02 黑蒜厚切豚肉拉麵

厚切豚肉、半顆溏心蛋、豆芽、青蔥，搭配黑蒜湯底。

16.⁹⁹



R05 味千辣麵

叉燒、木耳絲、半顆溏心蛋、味千辣肉、豆芽、青蔥，僅搭配原味湯底。

17.⁹⁹



R03 豬軟骨拉麵

豬軟骨、裙帶菜、豆芽、青蔥，搭配原味湯底。

17.⁹⁹



完美搭配

R06 拉麵 + 吉列豬扒

原味拉麵附半顆溏心蛋、豆芽、青蔥，搭配吉列豬扒小食。

18.⁵⁰



蝦

完美搭配

R07 拉麵 + 日式炸蝦

原味拉麵附半顆溏心蛋、豆芽、青蔥，搭配3條日式炸蝦小食。

18.⁵⁰



完美搭配

R08 冬蔭功拉麵 + 串燒蝦

冬蔭功拉麵附半顆溏心蛋、豆芽、青蔥，搭配串燒蝦小食。

18.⁵⁰



自選湯底 (可選)

想換個湯底? 所有拉麵湯底皆可更換為其他風味或純素湯底。*

原味

(傳統風味, 香氣撲鼻)

黑蒜

(煙燻味濃郁)

面豉

(甜味濃郁, 奶香滑順)

醬油

(清淡、鹹香)

辣面豉

(辛辣、甜味、奶香滑順)

麻辣

(麻辣口感)

冬蔭功

(辣味帶酸)

日式咖喱 新!

(奶香滑順)

素原味

(傳統風味, 香氣撲鼻)

素黑蒜

(煙燻味濃郁)

素面豉

(甜味濃郁, 奶香滑順)

素醬油

(清淡、鹹香)

素辣面豉

(辛辣、甜味、奶香滑順)

素麻辣

(麻辣口感)

素冬蔭功

(辣味帶酸)

素日式咖喱 新!

(奶香滑順)

轉素湯 +\$1.50



拉麵

所有拉麵皆搭配中粗直麵、豆芽與青蔥，湯底可自選。

牛肉

R09

麻辣牛肉拉麵

牛肉、半顆溏心蛋、豆芽、青蔥，搭配麻辣湯底。

17.⁹⁹



R10

黑蒜牛柳粒拉麵

黑椒牛柳粒、半顆溏心蛋、豆芽、青蔥，搭配黑蒜湯底。

20.⁹⁹



雞肉

R12

麻辣雞扒拉麵

煎雞扒、半顆溏心蛋、豆芽、青蔥，搭配麻辣湯底。

17.⁹⁹



R13

咖喱雞扒拉麵 **新!**

煎雞扒、半顆溏心蛋、豆芽、青蔥，搭配日式咖喱湯底。

17.⁹⁹



完美搭配

R11

冬蔭功拉麵 + 牛扒

冬蔭功拉麵附粟米、豆芽、青蔥，搭配5盎司AAA鐵板西冷牛扒。

23.⁹⁹ 額外加蒜香牛油 +\$1.5



完美搭配

R14

面鼓拉麵 + 日式炸雞

面鼓拉麵附半顆溏心蛋、豆芽、青蔥，搭配4塊日式炸雞小食。

18.⁵⁰



素拉麵

- 百分百純素湯底搭配素食麵條 -

R15

素菜拉麵

嫩莖西蘭花、炸蒜粉、烤海苔、粟米、木耳絲、豆芽、青蔥、(可自選純素湯底)。

18.⁹⁹



R16

素肉拉麵

Beyond Meat®素肉、烤海苔、粟米、木耳絲、芝麻、豆芽、青蔥、(可自選純素湯底)。

18.⁹⁹



額外加料

KAEDAMA “請加麵!”

快樂值得加倍，再加麵只要 \$1.99!

溏心蛋 (seasoned egg)	1.99
粟米 (corn)	1.99
木耳絲 (kikurage mushrooms)	1.99
竹筍 (bamboo shoots)	1.99
烤海苔 (roasted seaweed)	1.00
裙帶菜 (wakame seaweed)	1.00

牛油 (butter)	1.00	火山醬 (volcano sauce)	2.99
蒜香牛油 (garlic butter)	1.50	素肉 (beyond meat®)	4.99
加牛肉 (extra beef)	5.99	嫩莖西蘭花-2條 (broccolini)	3.99
加豚肉 (extra pork)	5.99	味噌湯 (miso soup)	2.99
加厚切豚肉 (extra sliced pork)	5.99	純素麵條替換 (vegan noodles substitute)	1.00
加叉燒-2片 (extra BBQ pork)	4.99	烏龍麵替換 (udon substitute)	2.50
加雞扒 (extra chicken)	5.99	淨湯底	6.99
味千辣肉 (spicy pork)	3.99		

辣 蛋素 鐵鍋料理 本店鐵鍋現炒料理需稍作等候

圖片僅供參考。
點餐前請告知服務員您的食物過敏狀況。
我們的餐廳處理含主要過敏原的食材，可能存在交叉污染風險。

定食

所有定食均附漬物（醃小黃瓜）及味噌湯。味噌湯內含魚成分。



日式咖哩飯

- 溫暖惹味的日式咖哩，每日少量新鮮烹調 -

D01

咖哩豬扒飯

吉列豬扒佐日式咖哩，內含紅蘿蔔與馬鈴薯，鋪於白飯上。

16.⁹⁹



D02

咖哩炸雞飯

日式炸雞佐日式咖哩，內含紅蘿蔔與馬鈴薯，鋪於白飯上。

16.⁹⁹



D03

咖哩炸蝦飯

日式炸蝦佐日式咖哩，內含紅蘿蔔與馬鈴薯，鋪於白飯上。

17.⁹⁹



日式炒飯

- 可加辣味！選擇麻辣味或冬蔭功味，附加\$2 -



D09

日式牛肉炒飯

牛肉炒飯，拌入炒蛋、切粒蔬菜、青蔥與特製香料。

16.⁹⁹

D10

日式雞扒炒飯

煎雞扒炒飯，拌入炒蛋、切粒蔬菜、青蔥與特製香料。

16.⁹⁹

D11

冬蔭功軟殼蟹炒飯 🌶️ 新!

炸軟殼蟹佐冬蔭功炒飯，拌入炒蛋、切粒蔬菜、青蔥與特製香料。（可選不辣）

19.⁹⁹

D12

素菜炒飯 🌿

素菜炒飯，嫩莖西蘭花、拌入炒蛋、切粒蔬菜、青蔥、蒜香粉與特製香料。味噌湯（內含魚成分）不包含於此品項。

16.⁹⁹

牛丼飯 & 照燒飯

- 可選擇僅搭配照燒醬，或照燒醬加炙燒日式美乃滋 -

D04

味千牛丼飯 🔥

炒牛肉佐洋蔥、半顆溏心蛋、味千醬汁、青蔥與芝麻，鋪於白飯上。

16.⁹⁹



D05

照燒雞飯

煎雞扒附半顆溏心蛋、粟米、照燒醬，另可選炙燒日式美乃滋。

16.⁹⁹



D06

照燒牛扒飯

5盎司AAA西冷牛扒附半顆溏心蛋、粟米、照燒醬，另可選炙燒日式美乃滋。

22.⁹⁹



D07

照燒豬軟骨飯

豬軟骨附半顆溏心蛋、粟米、照燒醬，另可選炙燒日式美乃滋。

17.⁹⁹



D08

味千素丼飯 🌿 新!

嫩莖西蘭花與Beyond Meat®素肉，佐炸蒜粉與炙燒純素美乃滋。味噌湯（內含魚成分）不包含於此品項。

16.⁹⁹

迷你飯

- 加一碗迷你飯，令餐點更完美 -

D13

迷你咖哩飯

日式咖哩，內含紅蘿蔔與馬鈴薯，鋪於白飯上。

6.⁹⁹

D14

迷你叉燒飯

切粒叉燒佐味千醬汁，鋪於白飯上。

6.⁹⁹

D15

白飯

2.⁹⁹