

前菜及輕食

 厚燒玉子 (原味) 【玉子厚焼き・オリジナル味】 Tamagoyaki - Original \$13	 厚燒玉子 (芝士味) 【玉子厚焼き・チーズ味】 Tamagoyaki - Cheese Flavour \$14	 鹽昆布海苔青瓜沙律 【塩昆布かつぱサラダ】 Cucumber with Salted Kelp \$18	 中華沙律 【中華サラダ】 Seaweed Salad \$18	 枝豆 【枝豆】 Green Soybean \$18	 螺肉 【中巻つお貝】 Whelk Tops \$20
---	---	---	--	---	---

 芥辣八爪魚 【たこわさび】 Octopus with Wasabi \$20	 芝麻八爪魚 【胡麻いいたこ】 Baby Octopus \$20	 蟹籽沙律 【蟹子サラダ】 Crab Roe Salad \$20	 牛油果蟹柳沙律 【アボカドかにかまサラダ】 Avocado and Crab Stick Salad \$23
---	--	--	---

熱食

 大豆脆雞塊 【大豆ナゲット】 Crispy Soya Nugget \$26	 紅鱈蟹忌廉餅 【赤ツイ蟹のクリームコロッケ】 Red Snow Crab Cream Croquette \$15	 野菜天婦羅 【野菜天ぷら】 Assorted Veggie Tempura \$20	 炸三文魚皮 【サクサケサモン皮】 Deep-Fried Salmon Skin \$20	 黑松露薯條 【トリュフソースのフライドポテト】 Fries with Truffle Sauce \$22	 芝士薯條 【チーズのフライドポテト】 Fries with Cheese \$22
---	---	--	--	---	---

 炸雞翼 【手羽先揚げ】 Deep-Fried Chicken Wing \$27	 炸豬扒串揚 【串かつ】 Deep-Fried Pork Cutlet Skewer \$27	 炸雞軟骨 【鶏の軟骨揚げ】 Deep-Fried Chicken Soft Bone \$27	 大阪章魚燒 【たこ焼き】 Takoyaki \$28	 日式炸雞 【鶏唐揚げ】 Deep-Fried Chicken \$30	 魷魚咀唐揚 【いかどんひの唐揚げ】 Deep-Fried Squid Lip \$30
---	--	---	--	---	---

 酥脆魷魚鬚 【イカの唐揚げ】 Deep-Fried Squid Tentacles \$31	 炸軟殼蟹 【ソフトシェルクラブのから揚げ】 Deep-Fried Soft Shell Crab \$57	 香甜粟米杯 (牛油) 【コン・バター】 Sweet Corn (With Butter) \$18	 牛油醬南瓜 【かぼちゃバター】 Pumpkin with Butter \$20	 牛油煮蜆 【あさりバター】 Clam with Butter \$27	 燒三文魚餃 【サーモンジョイントのグリル】 Grilled Salmon Joint \$27
--	--	--	---	--	--

 日式海鮮茶碗蒸 【シーフード茶碗蒸し】 Steamed Egg Custard with Seafood \$21	 蟹肉蟹膏茶碗蒸 【かにとかにみその茶碗蒸し】 Steamed Egg Custard with Crab Meat with Crab Paste \$23	 麵肢湯 【みそ汁】 Miso Soup \$13	 三文魚湯 【サーモンのみそ汁】 Salmon Miso Soup \$23
--	--	--	---

烏冬

 湯烏冬 【うどん】 Udon \$23	 竹輪卷湯烏冬 【竹輪うどん】 Udon with Chikawa \$25	 腐皮烏冬 【きつねうどん】 Udon with Sweet Beancurd \$26	 蜆湯烏冬 【あさりうどん】 Udon with Clam \$33	 牛肉烏冬 【牛肉うどん】 Udon with Beef \$36
--	--	--	--	---

甜品

 濃厚生朱古力 【生チョコレート】 Nama Chocolate \$23	 麻糬今川燒 (吉士味) 【今川焼き (カスタード餡)】 Mochi Pancake - Custard Flavour \$18	 迷你泡芙 【ミニシュークリーム】 Mini Puff \$18	 日本芝士蛋糕 【チーズケーキ】 Japanese Cheese Cake \$20	 海鹽檸檬焦糖芝士蛋糕 【塩レモンキャラメルチーズケーキ】 Cream Brulee Cheesecake with Caramelized Lemon and Sea Salt \$21
--	--	---	---	---

 千層蛋糕 【ミルクレープ】 Crepes Cake \$21	 黑蜜雲呢拿雪糕 【黒蜜バニラアイス】 Ice Cream Black Sugar & Vanilla \$25	 栗子雲呢拿雪糕 【栗バニラアイス】 Ice Cream Chestnut & Vanilla \$25	 柚子雪葩 【ゆずシャーベット】 Yuzu Sorbet \$25	 天日塩雪糕 【天日塩シャーベット】 Ice Cream Sea Salt \$25
--	---	---	--	---

飲品

 巨峰梳打 【巨峰ソーダ】 Kyoho Grape Soda \$20	 青森蘋果汁 (原味) 【青森りんごジュース・オリジナル】 Aomori Apple Juice-Original \$16	 青森蘋果汁 (不知火柑味) 【青森りんごジュース・不知火みかん味】 Aomori Apple Juice-Citrus Flavour \$16	 Qoo 黑加侖汁 (少甜) 【Qoo ブラックカラント味 (糖分カット)】 Qoo Blackcurrant Juice (Less Sugar) \$9	 各式汽水 【ソフトドリンク】 Soft Drinks \$12	 Qoo 白提子汁 【Qoo マスカット味】 Qoo White Grape Juice \$9	 波子汽水 【ラムネ】 Japanese Soda \$22
--	---	--	---	---	---	---

支持環保 齊走飲管 — 為響應環保，我們不會主動提供飲管 (Qoo 飲品及含裝青森蘋果汁除外)，如有需要，請向店員索取。
 ストローなしで、環境保護を応援しよう — 地球の環境を守るため、ストローをご提供しません(クーの飲料と青森りんごジュースを除く)。ご希望の方は、店員までお求めください。
 No Straw Environment - To encourage green environment, we will only provide straw upon request (exclude Qoo drinks and Aomori Apple Juices).

- ・相片只供參考。写真はイメージです。All Photos are for reference only.
- ・堂食加一服務費。10%のサービスチャージが加算されます。Subject to 10% service charge.
- ・食品鑑於季節性及供應有間，如售罄請留意。季節によりメニュー上の物がない場合がございますのでご了承ください。Food availability is subject to seasonal supply.
- ・本店會收取每位港幣 \$10 切餅費。ケーキをお持込される場合は、お一人様につき \$10 のチャージを頂きます。HK\$10 per person will be charged for cake serving.
- ・鱈魚類食品可能含有魚骨，進食時請留意。うなぎなどに骨が入っている可能性があります。お話し上げる際にご注意ください。Eel items may contain tiny bones, please be cautious when consuming.

 新品 新メニュー New Item	 每日限定 毎日限定 Daily Limited	 兒童之選 お子様シリーズ Kids Collection
 人氣之選 人気メニュー Hot Item	 元氣推介 元氣お助け Genki's Recommendation	 小心魚骨 魚のお気を 付けてください Beware of Tiny Bones
 之無選肉 無肉之選 グリーンチョイス Green Choice	 辛口 スパイシー Spicy	

日本許 使用 SEAFORWARD NORWAY **日本産米**

本店採用來自挪威的養殖三文魚片及魚肉。
The farmed salmon fillet and fish are imported from Norway.



賞味。餐目

新メニュー

日本許 使用 日本産米

order.genkisushi.com.hk
genkisushink

三文魚壽司

- 炙燒辣味噌大切三文魚 **新** **辛口** \$12
【厚切りサーモンのスパイシーソース】
Seared Jumbo Salmon with Spicy Miso Sauce
- 筋子 **新** **人気** \$14
Salmon Roe
- 大切三文魚腩 \$12
【厚切りサーモンハラス】
Jumbo Prime Salmon
- 大切親子三文魚 \$12
【厚切りサーモンといくろ】
Jumbo Salmon with Salmon Roe
- 焼三文魚 \$12
【炙りサーモン】
Seared Salmon
- 炙焼大切三文魚腩 \$13
【炙り厚切りサーモンハラス】
Seared Jumbo Prime Salmon
- 三文魚 \$14
【サーモン】
Salmon
- 脆蒜焼三文魚 \$15
【にんにくのサーモンハラス炙り】
Seared Salmon with Crispy Garlic
- 炙焼黒椒三文魚 \$15
【炙りサーモン胡椒風味】
Seared Black Pepper Salmon
- 三文魚牛油果 \$17
【サーモンとアボカド】
Salmon with Avocado
- 花の戀 \$23
【花の恋】
Salmon and Flying Fish Roe

吞拿魚壽司

- 長鱈吞拿魚 \$14
【びんちょうまぐろ】
Longfin Tuna
- 吞拿魚 \$14
【まぐろ】
Tuna
- 辛辣長鱈吞拿魚 \$16
【炙りスパイシーびんちょうまぐろ】
Longfin Tuna with Spicy Sauce
- 柚子胡椒油漬吞拿魚 \$16
【柚子胡椒のせしほまぐろ】
Marinated Tuna with Yuzu Pepper
- 本鮪中拖羅 \$17
【本鮪中トロ】
Chuu Toro
- 炙焼本鮪中拖羅 \$17
【炙り本鮪中トロ】
Seared Chuu Toro
- 本鮪大拖羅 \$27
【本鮪大トロ】
Otoro
- 炙焼本鮪大拖羅 \$27
【炙り本鮪大トロ】
Seared Otoro
- 極上吞拿魚三點 \$36
【本鮪大拖羅 / 本鮪中 / 本鮪吞拿魚】
【極上まぐろの三品盛り合せ(本鮪大トロ・まぐろとびんちょうまぐろ)】
Premium Tuna Sushi (3 types)
(Otoro, Tuna & Longfin Tuna)

貝類壽司

- 螺片 \$12
【ふわ貝】
Whelk
- 炙焼黒椒螺 **廣島産** \$13
【黒胡椒牡蠣の炙り】
Seared Black Pepper Oyster
- 黒松露吉列螺 **廣島産** \$14
【カフライのトリュフソース】
Deep-Fried Oyster with Truffle Sauce
- 青森熟帆立貝 **青森産** \$14
【青森はたて】
Aomori Cooked Scallop
- 白鳥貝 \$15
【白とり貝】
White Cockle Clam
- 北寄貝 \$15
【ほっき貝】
Surf Clam
- 帆立貝 \$18
【はたて】
Scallop
- 炙焼帆立貝 **北海道産** \$19
【炙りはたてのトリュフソース】
Seared Scallop
- 炙焼黒松露帆立貝 **北海道産** \$19
【炙りはたてのトリュフソース】
Seared Scallop with Truffle Sauce
- 葱香珍貴熟帆立貝 **青森産** \$19
【炙りネギソースがはたて】
Jumbo Scallop with Grilled Green Onion Sauce
- 赤貝 \$20
【赤貝】
Ark Shell

海老壽司

- 珍寶虎蝦 \$13
【ジャンボエビ】
Jumbo Tiger Shrimp
- 赤海蝦 \$13
【赤えび】
Red Shrimp
- 炙焼牛油赤海蝦 \$14
【炙り赤えびのガーリックバター】
Seared Red Shrimp with Garlic Butter
- 炸蝦天婦羅 \$14
【えび天】
Shrimp Tempura
- 熟蝦 \$14
【えび】
Boiled Shrimp
- 白蝦 \$15
【白えび】
White Shrimp
- 炙焼黒椒熟蝦 \$15
【炙りえび胡椒風味】
Seared Black Pepper Boiled Shrimp
- 黒松露白蝦 \$16
【白えびのトリュフソース】
White Shrimp with Truffle Sauce
- 甜蝦 \$19
【甘えび】
Sweet Shrimp

人氣壽司

- 淺漬茄子 **之無選肉 新** \$12
【なす浅漬け】
Pickled Eggplant
- 炙焼珍貴日本鰻魚 **新** **愛媛産** \$24
【にんにくのせ日本産真鰻】
Seared Japanese Red SeaBream with Crispy Garlic
- 蒲焼鰻魚 \$12
【うなぎ蒲焼】
Grilled Eel
- 炙焼珍貴皇帝蟹柳 \$12
【炙りジャンボかにかま】
Seared Jumbo Crab Stick
- 玉子 \$12
【たまご】
Egg
- 腐皮 \$12
【いなり】
Sweet Beancurd
- 焼汁牛肉 \$13
【焼き牛】
Grilled Beef
- 厚焼玉子 \$13
【厚焼きたまご】
Fried Egg
- 墨魚 \$13
【いか】
Cuttlefish
- 皇帝蟹柳 \$14
【かにかま】
King Crab Stick
- 油甘魚腩 \$16
【はまちハラス】
Prime Yellowtail
- 柚子胡椒鰹魚 \$16
【からすがいい柚子胡椒のせ】
Hailbut with Yuzu Pepper
- 八爪魚 \$17
【たこ】
Octopus
- 玉米蟹柳福袋 \$17
【コントにかまサタのいなり】
Sweet Corn and Crab Stick Salad in Sweet Beancurd
- 油甘魚 **九州産** \$17
【はまち】
Yellowtail
- 葱香油甘魚 **九州産** \$19
【炙りネギソースはまち】
Yellowtail with Grilled Green Onion Sauce
- 日本鰻魚 **愛媛産** \$22
【日本産真鰻】
Japanese Red SeaBream

手卷

- 海苔天婦羅綠田園手卷 **之無選肉 新**
【海苔アボカド手巻き】
Seaweed Tempura with Avocado Hand Roll \$18
- 三文魚手卷 \$18
【サーモン手巻き】
Salmon Hand Roll
- 加州手卷 \$18
【カリフォルニア手巻き】
California Hand Roll
- 軟殼蝦牛油果手卷 \$20
【ソフトシェルクヌビトアボカド手巻き】
Soft Shell Shrimp with Avocado Hand Roll
- 炸猪扒手卷 **之無選肉 新**
【とんかつ手巻き】
Deep-Fried Pork Cutlet Hand Roll \$20
- 炙焼鰻魚牛油果手卷 \$23
【炙りうなぎアボカド手巻き】
Seared Eel with Avocado Hand Roll
- 蟹肉蟹膏手卷 \$23
【かにみそ手巻き】
Crab Meat with Crab Paste Hand Roll
- 軟殼蟹手卷 \$28
【ソフトシェルクラブ手巻き】
Soft Shell Crab Hand Roll

軍艦

- 脆辣吞拿魚 **新** **辛口** \$15
【まぐろのスパイシーソース】
Tuna with Spicy Miso Sauce
- 甜玉米 **之無選肉 之無選肉** \$12
【コーン】
Sweet Corn
- 北寄貝沙律 \$12
【ホッキ貝サラダ】
Surf Clam Salad
- 飛魚籽 \$14
【とびっこ】
Flying Fish Roe
- 芥辣八爪魚 \$14
【たこわさび】
Octopus with Wasabi
- 赤海蝦蟹膏 \$15
【赤えびのかみそ】
Red Shrimp with Crab Paste
- 辛辣吞拿魚蓉 \$15
【スパイシーまぐろ】
Spicy Tuna
- 蟹肉蟹膏 \$15
【かにみそ】
Crab Meat with Crab Paste
- 葱香脆蒜海鮮 \$15
【海鮮と葱サクサク大福】
Seafood with Crispy Fried Leeks
- 辣味三文魚 \$19
【スパイシーサーモン】
Spicy Salmon

卷物

- 海膽墨魚 \$19
【うにか】
Sea Urchin and Cuttlefish
- 三文魚籽 \$20
【いくら】
Salmon Roe
- 辣味脆脆三文魚卷 **新** **辛口** \$25
【スパイシーまぐろのサーモン巻き】
Salmon Roll with Spicy Miso Sauce
- 牛油果卷 **之無選肉** \$12
【アボカド巻き】
Avocado Roll
- 蟹柳卷 \$12
【かにかま巻き】
Crab Stick Roll
- 青瓜卷 \$12
【かっぱ巻き】
Cucumber Roll
- 加州小卷 \$22
【カリフォルニア巻き】
California Roll
- 元氣卷 \$23
【元気巻き】
Genki Roll
- 炸蝦卷 **之無選肉 新** **辛口** \$26
【エビフライ巻き】
Deep-Fried Shrimp Roll
- 牛油果軟殼蟹卷 **之無選肉 新** **辛口** \$28
【ソフトシェルクラブ巻き】
Soft Shell Crab with Avocado Roll

刺身

- 三文魚刺身 \$29
【サーモン刺身】
Salmon Sashimi
- 吞拿魚刺身 \$29
【まぐろ刺身】
Tuna Sashimi
- 長鱈吞拿魚刺身 \$29
【びんちょうまぐろ刺身】
Longfin Tuna Sashimi
- 赤海蝦刺身 \$29
【赤えび刺身】
Red Shrimp Sashimi
- 油甘魚刺身 \$32
【はまち刺身】
Yellowtail Sashimi
- 帆立貝刺身 \$33
【はたて刺身】
Scallop Sashimi
- 三文魚腩刺身 \$34
【サーモンハラス刺身】
Prime Salmon Sashimi
- 三色刺身 \$49
【三文魚・北寄貝・帆立貝・1割】
【お刺身三種(サーモン・ほっき貝・はたて-1割)】
Assorted Sashimi
(Salmon, Surf Clam, Scallop - 1pc)