The Best Japanese Aburi Donburi

炙り丼の専門店。

炙 EN

ABURI-EN

ABURI-EN炙・宴—日本炙燒丼飯專門店於2019年正式登陸香港，為客人提供最優質、最創新之炙燒丼飯。

本店的招牌丼飯以北海道十勝地區的豚肉丼加以改良，還提供日本首屈一指的黑毛和牛—「宮崎牛」及雞肉等優質食材。除依照傳統的料理方法外，更自行研發秘製醬汁，配合日本種植的稻米，使丼飯之色、香、味更昇華。

ABURI-EN備有多款小食與飲品，還提供富有日本特色又舒適寫意的用餐環境，為您帶來耳目一新的美食體驗。

日本炙り丼の専門店が、2019年ついに香港上陸。北海道十勝の郷土料理「豚丼」をメインに、様々なオリジナル丼料理をご提供しています。日本屈指の黒毛和牛「宮崎牛」などこだわり抜いた豊富な食材、日本で独自に開発したあぶり宴特製の秘伝タレ、炊きたて艶やかな日本米の絶妙なコラボレーションをお楽しみください。

ABURI-EN has made its way to Hong Kong since 2019 to offer the perfect and creative donburi, a Japanese style rice bowl topped with delicious meat or seafood.

Our signature pork donburi modify the one originally from Hokkaido Prefecture with better improvement. Besides, we proudly present the beautifully marbled Miyazaki Wagyu Beef and high-quality chicken donburi. ABURI-EN takes reference from traditional cooking methods, in ingenious Miyazaki Yakiniku Sauce with Japanese premium rice, which brings excellent enjoyment in your mouth with bursting flavours.

Dining in our featured and comfortable environment with variety Japanese side dishes and drinks, ABURI-EN provides you a refreshing and delighted gourmet journey.

あぶり宴の名物「豚丼」

炙・宴名物「豚丼」

人気NO.1

ABURI-EN豚肉丼

ABURI-EN Pork Rice Bowl

当店名物豚丼

$88

ABURI-EN的「豚丼」

「ABURI-EN豚肉丼」以北海道十勝地區的豚肉丼加以改良，採用豬肉之肉眼部分，取其肉質柔軟、油份恰當；本店之秘傳燒汁加入香蕉、蘋果等新鮮水果烹調，發揮天然甜味，使醬汁微甜不膩，將豚丼之味更昇華。

北海道十勝地方の伝統的な豚丼に習い豚ロースを使用。柔らかい肉質と程よい脂のりで老若男女みんなから愛される一品です。

また、当店ではりんご・バナナなど生の果物をブレンドし独自にタレを開発。自然な甘さで濃すぎないまろやかなタレに仕上げました。あったか炊きたてのご飯に絡む秘伝タレもぜひお楽しみあれ。

特上日本豚肉飯 $123
Premium Japanese Pork Rice Box
特上日本産豚重

生薑燒豚肉丼 $88
Ginger Fried Pork Rice Bowl
豚しょうが焼き丼

月見豬腩肉丼(拌生蛋黃)
Grilled Pork Belly Rice Bowl
with a Fresh Egg Yolk
月見豚バラ丼

$98

\ 基本のセット /
套餐組合
SOUP &
SALAD SET
+$15

套餐組合包括
Set served with

①味噌湯
Miso Soup
お味噌汁

②迷你沙律
Mini Salad
ミニサラダ

\ 選べるトッピング /
配料優惠
TOPPINGS
+$12/款EACH

溫泉蛋
Soft Boiled Egg
温泉卵

半熟蛋
Seasoned Egg
半熟味玉

另收加一服務費。所有圖片只供參考，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%を加算させて頂きます。写真はイメージです。

日本屈指の黒毛和牛「宮崎牛」

日本第一名牌「宮崎和牛」

特選宮崎和牛飯

Premium Miyazaki Wagyu Rice Box

宮崎牛プレミアム重

$179

入口即溶的宮崎和牛

ABURI-EN 採用宮崎和牛之稀有部位(一頭牛只有3-4公斤)入饌宮崎和牛丼，當中的牛肉和牛脂比例完美，入口軟滑味香；配合秘傳之料理方法和優質日本米，三位一體的結合構成此極上美味之和牛丼。

1頭の牛から3~4kgしかとれないと言われる希少部位を使用。赤身肉の濃厚な旨味と上品な脂の甘みのバランスが良い霜降り肉です。

極上の和牛香と食欲をそそる当店秘伝タレの香り、炊きたての艶やかなお米が三位一体となったプレミアムな逸品をご堪能ください。

宮崎和牛芝士黑咖喱飯 $128

Miyazaki Wagyu Black Curry Rice with Cheese

宮崎牛チーズ黒カレー

蒜味洋蔥宮崎和牛丼(配溫泉蛋) $138

Stamina Rice Bowl (Miyazaki wagyu with soft boiled egg)

宮崎牛スタミナ丼

宮崎和牛丼

Miyazaki Wagyu Rice Bowl

宮崎牛カルビ丼

$159

自慢の逸品

日本第一名牌「宮崎和牛」

宮崎縣是日本著名飼養和牛的生產地之一。能合資格成為宮崎和牛須經過多重和嚴格的篩選，達至A4至A5的級別才可稱為最高級黑毛和牛—「宮崎牛」。

宮崎牛的牛肉和牛脂比例完美，口感鮮嫩柔軟，於日本甚至世界各地享負盛名。曾勇奪4次「日本冠軍」，故譽稱為「日本一」日本和牛界的代表，足以證明宮崎和牛的高品質和美味。

日本有数の和牛生産地-宮崎県。その中でも様々な基準をクリアしたA4・A5ランクの最高級黒毛和牛のみが「宮崎牛」の名前を許されます。

芳醇で柔らかく、口の中でとろける霜降りの奥深い味わいは国内外で最高の評価を得ています。また、和牛日本一を決める大会で4年連続優勝を果たした、日本和牛を代表するブランドです。

\ 基本のセット /

套餐組合

SOUP & SALAD SET

+$15

套餐組合包括

Set served with

①味噌湯

Miso Soup

お味噌汁

②迷你沙律

Mini Salad

ミニサラダ

\ 選べるトッピング /

配料優惠

TOPPINGS

+$12/款EACH

溫泉蛋

Soft Boiled Egg

温泉卵

半熟蛋

Seasoned Egg

半熟味玉

另收加一服務費。所有圖片只供參考，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%を加算させて頂きます。写真はイメージです。

ダブルで嬉しいコンボ重

あれもこれも試したい！一種類だけじゃ物足りない！

“雙重滋味”一次滿足 兩個願望

内閣総理大臣賞
4連覇
★★★

宮崎和牛・ABURI-EN豚肉雙併飯

Miyazaki Wagyu & ABURI-EN Pork Combo Rice Box

宮崎牛・ABURI-EN豚コンボ重

$169

宮城縣「一見鍾情」米

宮城県産ひとめぼれを使用

所有ABURI-EN的丼飯採用日本直送之「一見鍾情米」。顧名思義，就是第一眼便喜歡的日本米。「一見鍾情米」無論是外形、色澤、香氣、口感和味道，都會使你一試愛上。

出会ったとたん見た目の美しさとその美味しさに“一目惚れ”してしまうため「ひとめぼれ」と名付けられました。ひとめぼれの持つもちっとした食感と優しい甘みが、当店の美味さの秘訣なのです。

店長おすすめ

ABURI-EN豚肉・鰻魚雙併飯

ABURI-EN Pork & Premium Eel Combo Rice Box

ABURI-EN豚・うなぎコンボ重

$148

自慢の逸品

Bones

*小心細刺 Beware of fish-bone

\ 基本のセット /

套餐組合

SOUP & SALAD SET

+$15

套餐組合包括

Set served with

①味噌湯

Miso Soup

お味噌汁

②迷你沙律

Mini Salad

ミニサラダ

宮崎和牛・鰻魚 $179

Miyazaki Wagyu & Premium Eel Combo Rice Box

宮崎牛・うなぎコンボ重

特上鰻魚・照燒雞肉 $128

Premium Eel & Chicken Teriyaki Combo Rice Box

うなぎ・チキン照り焼きコンボ重

豬腩肉・照燒雞肉 $118

Pork Belly & Chicken Teriyaki Combo Rice Box

豚バラ・チキン照り焼きコンボ重

\ 選べるトッピング /

配料優惠

TOPPINGS

+$12/款EACH

溫泉蛋

Soft Boiled Egg

温泉卵

半熟蛋

Seasoned Egg

半熟味玉

另收加一服務費。所有圖片只供參考，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%を加算させて頂きます。写真はイメージです。

特上鰻魚飯 Bones $128
Premium Eel Rice Box
特上うな重
*小心細刺 Beware of fish-bone

炙燒北海道帶子海鮮丼 $148
Seared Hokkaido Scallop Seafood Rice Bowl
北海道ホタテ海鮮炙り丼

火炙三文魚丼 $108
Seared Salmon Rice Bowl
炙りサーモン丼

火炙三文魚親子丼 $128
Seared Salmon and Salmon Roe Rice Bowl
炙りサーモンいくら丼

另收加一服務費。所有圖片只供參考，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%を加算させて頂きます。写真はイメージです。

照燒雞肉丼 $78
Chicken Teriyaki Rice Bowl
チキン照り焼き丼

南蠻炸雞丼 $78
Chicken Nanban Rice Bowl (Fried chicken with vinegar and tartar sauce)
チキン南蛮丼

炸雞芝士黑咖喱飯 $98
Fried Chicken Black Curry Rice with Cheese
とりからチーズ黒カレー

自慢の逸品

\ 基本のセット /
套餐組合
SOUP & SALAD SET
+$15

套餐組合包括
Set served with
①味噌湯
Miso Soup
お味噌汁
②迷你沙律
Mini Salad
ミニサラダ

\ 選べるトッピング /
配料優惠
TOPPINGS
+$12/款EACH

溫泉蛋
Soft Boiled Egg
温泉卵

半熟蛋
Seasoned Egg
半熟味玉

另收加一服務費。所有圖片只供參考，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%を加算させて頂きます。写真はイメージです。

店長のこだわり 炙えん オリジナルラーメン

豚骨湯 SOUP

ABURI-EN熬製的極致白濃湯頭，香氣撲鼻。正是以九州豬骨湯之所長，獨家研製出自家口味！湯底著重鮮味平衡、質感濃厚，配上本店獨家香油—黑蒜油，湯汁味道層次感大為提升。

九州とんこつラーメンを元に当店独自の味を研究、濃厚かつ臭みの無いまろやかなスープに仕上げました。
さらに黒麻油を加えることで、スープの味を引き締めコクと深みを演出します。

拉麵 NOODLE

麵條選以傳統博多拉麵的細麵，特色是更容易吸收湯汁和香氣，能充分享受豬骨湯濃郁鮮味。輕薄幼細的麵體，入口品嚐仍不失嚼勁、爽滑彈牙。

こだわりの豚骨スープのうま味を更に引き立てるのは、博多ラーメン風の細麺。
歯切れよくつるっとしたのど越しで、スープに良く絡みます。

琉香豚 PORK

沖繩縣是日本著名飼養優質豚肉的生產地，ABURI-EN特意選用當縣有名的「琉香豚」，肉質柔嫩鮮美，經火炙輕烤後，脂香油而不膩，整體與拉麵匹配，啖啖回香。

沖縄の温暖な環境でのびのびと育った琉香豚は、いい香り成分のオレイン酸を多く含みます。
特別な塩と醤油パウダーを表面に刷り込み、低温で6時間じっくり調理し旨味をぎゅっと閉じ込めました。

濃厚なスープとコシのある麺に
ジューシーなローストポーク。

柔嫩可口的琉香豚佐以
濃郁湯底及富嚼勁麵條

人気NO.3

火炙沖繩琉香豚豬骨湯拉麵
Tonkotsu Ramen with Roasted Ryukaton Pork
沖縄琉香豚ローストポーク豚骨ラーメン

$98 / 湯麵增量 $123

櫻花蝦沖繩琉香豚拉麵
Sakura Shrimp and Roasted Ryukaton Pork Ramen
桜えび沖縄琉香豚ローストポークラーメン

$108 / 湯麵增量 $133

火炙沖繩琉香豚辣味噌豬骨湯拉麵
Spicy Tonkotsu Ramen with Roasted Ryukaton Pork
沖縄琉香豚ローストポーク豚骨辛味噌ラーメン

$98 / 湯麵增量 $123

另收加一服務費。所有圖片只供參考，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%を加算させて頂きます。写真はイメージです。

沖縄そばで南国を味わう

豚骨とカツオ節で仕上げたスープと、口の中でとろける豚肉が絶妙の美味さ！

以豚骨及鰹魚片精心熬製之湯汁，
與美味可口的豬軟骨成絕妙的美味！

まーさん！

外はカリカリ
中身はジューシー
沖縄豚の焼き餃子付き

隨湯麵附送
沖繩豬肉煎餃

沖繩豬軟骨湯麵+沖繩豬肉煎餃 (2件)
Okinawa Soki Soup Noodles and
Okinawa Pork Dumpling (2pcs)
沖縄軟骨ソーキそば+沖縄豚の焼き餃子 (2個)

$88 / 湯麵增量 **$108**

* 如沖繩豬軟骨缺貨，將會更改為沖繩豬肋骨而不作另行通知，詳情請向店員查詢。
If Okinawa Soki is out of stock, it will be changed to Okinawa pork rib without prior notice, please contact the store staff for details.

自慢の逸品

内閣總理大臣賞 4連覇 ★★★

火炙宮崎和牛拉麵
Miyazaki Wagyu Beef Ramen
贅沢!炙り宮崎牛ラーメン

$138
湯麵增量 $163

日本豚肉烏冬
Japanese Pork Udon
日本豚うどん

$88
烏冬增量 $108

内閣總理大臣賞 4連覇 ★★★

宮崎和牛烏冬
Miyazaki Wagyu Udon
宮崎牛肉うどん

$118
烏冬增量 $138

\ 基本のセット /
套餐組合
SOUP & SALAD SET
+$15

套餐組合包括
Set served with
①味噌湯
Miso Soup
お味噌汁
②迷你沙律
Mini Salad
ミニサラダ

\ 選べるトッピング /
配料優惠
TOPPINGS
+$12/款EACH

溫泉蛋
Soft Boiled Egg
温泉卵

半熟蛋
Seasoned Egg
半熟味玉

另收加一服務費。所有圖片只供參考，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%を加算させて頂きます。写真はイメージです。

一人鍋配：白飯１碗
（+$10 白飯轉烏冬）
Premium Mini Japanese Hot Pot
served with rice
(Plus $10 Set Rice change to Udon)
ご飯付き (+$10セットのご飯を
うどんに変更できます)
*蔬菜款式會因時令而有所改變。
自慢の逸品

あったか一人鍋

精選日式一人鍋

兩款湯底選擇：壽喜燒風(配生雞蛋1隻) / 豬骨清湯

すき焼き風(生たまご1個付き) / とんこつ

Sukiyaki Soup with egg (1pc) or Pork-bone Soup

一次過滿足和牛與日本豚的滋味。

店長おすすめ

宮崎和牛併特上日本豚鍋

Miyazaki Wagyu & Premium Japanese Pork Mini Hot Pot

宮崎牛・特上日本豚一人鍋

$179

宮崎牛的牛肉和牛脂比例完美，於日本甚至世界各地享負盛名。

宮崎和牛鍋

Miyazaki Wagyu Mini Hot Pot

宮崎牛一人鍋

$189

特上日本豚肉肥而不膩，火鍋能品嚐到豚肉最原本的風味。

特上日本豚鍋

Premium Japanese Pork Mini Hot Pot

特上日本豚一人鍋

$149

\ 追加トッピング /

追加火鍋配料

EXTRA TOPPINGS

宮崎和牛	特上日本豚肉	沖繩豚肉餃子	時令野菜	烏冬	生雞蛋
Miyazaki Wagyu Beef	Premium Japanese Pork	Okinawa Pork Dumpling	Vegetable	Udon	Raw Egg
宮崎牛	特上日本產豚	沖繩豚ぎょうざ	野菜盛り	うどん	生たまご
4pcs $149	4pcs $108	3pcs $28	1set $48	1pc $20	1pc $10

另收加一服務費。所有圖片只供參考，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%を加算させて頂きます。写真はイメージです。

テーブルをさらに彩る美味しい一品

人氣一品料理

北海道產西太公魚 $48
Deep Fried Hokkaido Smelt
北海道県ちか唐揚げ

水雲醋物 $38
Mozuku Seaweed in Japanese Vinegar
もずく酢

芥辣八爪魚 $42
Octopus in Wasabi Sauce
たこわさび

沖繩風昆布炒豬肉 $48
Stir Fried Seaweed with Pork
クーブイリチー

厚炸沖繩島豆腐 $42
Deep Fried Okinawa Tofu
沖縄島豆腐の厚揚げ

火炙三文魚沙律*微辣 $98
Seared Salmon Salad *light spicy
ピリ辛炙りサーモンサラダ

番茄牛油果野菜沙律 $72
Tomato & Avocado Green Salad
トマトとアボカドのグリーンサラダ

另收加一服務費。所有圖片只供參考，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%を加算させて頂きます。写真はイメージです。

あぶり宴自慢の一品料理

東瀛滋味分享

沖繩豬肉煎餃(5件) $48
Okinawa Pork Dumpling (5pcs)
沖縄豚の焼き餃子(5個)

照燒雞翼(2件) $48
Teriyaki Chicken Wing (2pcs)
手羽照り焼き(2個)

火炙牛舌 $68
Seared Ox Tongue
あぶり牛タン

炸沖繩魷魚 $58
Deep Fried Okinawa Squid
沖縄産セーイカの唐揚げ

南蠻炸雞 $58
Chicken Nanban
(Fried chicken with vinegar & tartar sauce)
チキン南蛮

沖繩風炸豬肉芋蓉餅 $22
Okinawa Style Deep Fried Pork & Taro
どうる天

沖繩豬肉腸 $48
Okinawa Pork Sausage
沖縄ソーセージ

另收加一服務費。所有圖片只供參考，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%を加算させて頂きます。写真はイメージです。

SOFT DRINK 無酒精飲品

Coke / Coke Zero / Sprite Glass $28
可口可樂 / 零系可口可樂 / 雪碧
コーラ / コーラゼロ / スプライト

Lemon Tea / Lemon Water / Oolong Tea Glass $28
檸檬茶 / 檸檬水 / 烏龍茶
レモンティー / レモン水 / ウーロン茶
(熱/冷 Hot or Iced)

Milk Tea 奶茶 ミルクティー (熱/冷 Hot or Iced) Glass $28

Coffee 咖啡 コーヒー (熱/冷 Hot or Iced) Glass $28

JUICE 果汁

Orange Juice / Apple Juice / Okinawa Lime Drink Glass $32
橙汁 / 蘋果汁 / 沖繩四季柑汁*有氣
オレンジジュース / アップルジュース / シークワーサードリンク

FRUIT TEA 果茶特飲

Passion Fruit Lemon Tea (熱/冷 Hot or Iced) おすすめ Glass $38
熱情果檸檬茶 パッションフルーツのレモンティー

Peach Lemon Tea (熱/冷 Hot or Iced) Glass $38
香桃檸檬茶 桃のレモンティー

SODA DRINK 梳打飲品

Passion Fruit & Mango Soda Glass $38
熱情果芒果梳打 マンゴーパッションソーダ

Blueberry & Blackcurrant Soda Glass $38
藍莓黑加侖子梳打 カシスブルーベリーソーダ

Peach Soda Glass $38
香桃梳打 ピーチソーダ

Butterfly Pea & Lemon Soda おすすめ Glass $38
香檸蝶豆花梳打 バタフライピーレモンソーダ

Pineapple Soda おすすめ Glass $38
菠蘿梳打 パイナップルソーダ

DESSERT 甜品・定番のデザート

是日雪葩 Today's Sherbet 本日のシャーベット おすすめ $28
是日雪糕 Today's Ice Cream 本日のアイスクリーム $28

另收加一服務費。所有圖片只供參考，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%を加算させて頂きます。写真はイメージです。

HIGHBALL 威士忌梳打

Highball Glass $42
威士忌梳打 イボール
這是日本非常流行的酒精飲品。有氣梳打加入濃郁威士忌，口感清爽順滑。
Highball is a popular alcoholic drinks in Japan.
Refreshing soda with rich whiskey brings a fantastic taste.

Fruit Flavored Highball (Okinawa Lime / Peach / Passion Fruit) Glass $48
果味威士忌梳打 (沖繩四季柑 / 香桃 / 熱情果)
炙りえんハイボール (シークワーサー / ピーチ / パッションフルーツ)

BOTTLED BEER 支装啤酒

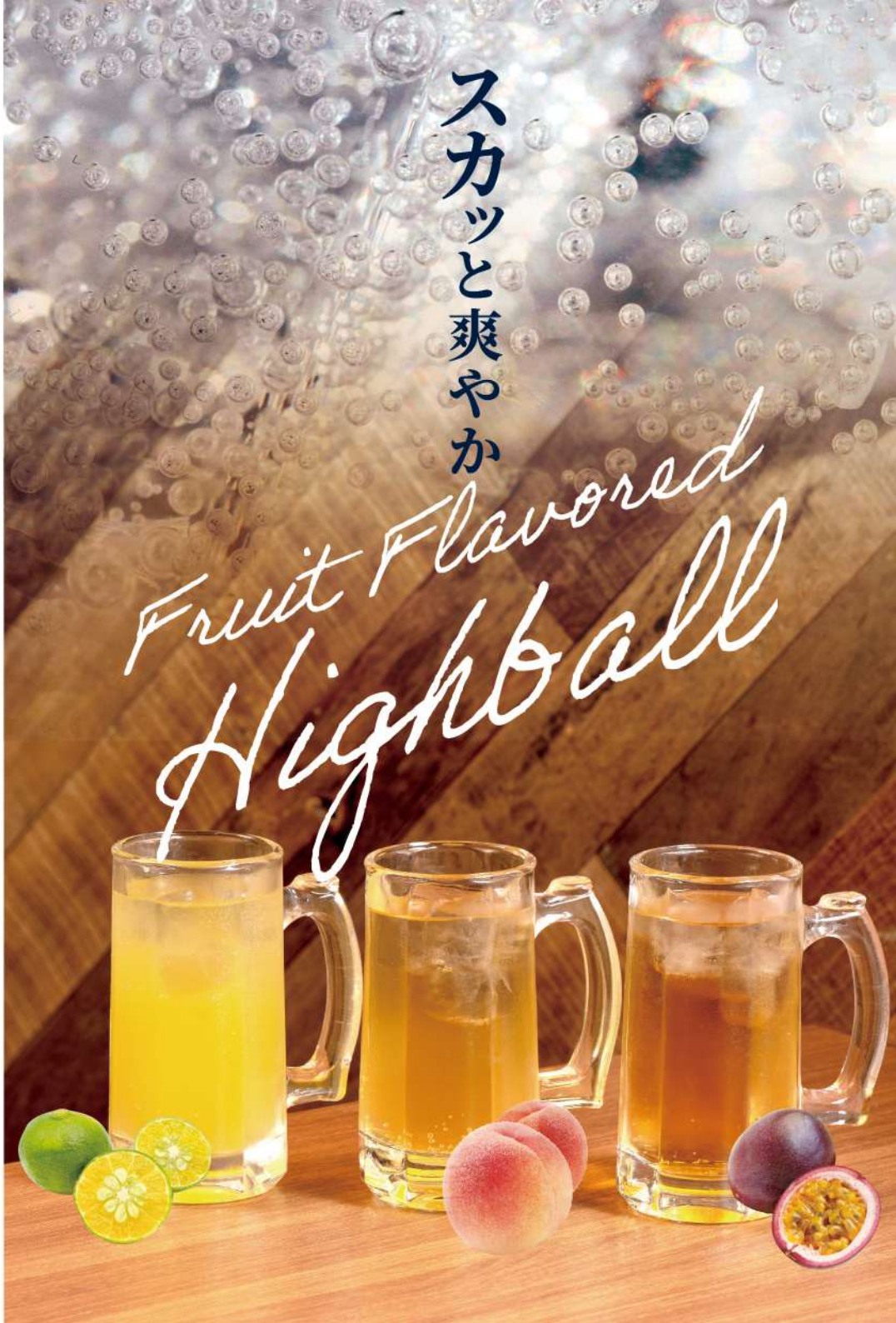
Suntory The Premium Malt's Beer (334ml) Bottle $48
三得利頂級 支装啤酒 ザ・プレミアムモルツ

Asahi Beer (334ml) Bottle $42
朝日 支装啤酒 アサヒビール

PLUM WINE 梅酒

Mizuho Ume Bijin Glass $38
瑞穗 梅美人
使用上選青梅浸泡，口感厚實且香味濃郁，是一款非常具有特色的沖繩梅酒。
Plum fruit is aged and submerged inside of Awamori (special Japanese alcohol from Okinawa).
A nice pleasant full flavour and a delightfully fruity taste as well.

Zuisen Brown Sugar Plum Wine Glass $38
瑞穗 黑糖梅酒
由沖繩釀酒師以和歌山南高梅、沖繩泡盛及黑糖調製，細緻口感。
Made with Kisu Nanko plum, Okinawa wine Awamori and brown sugar.
Good quality plum wine in a good balance.



ABURI-EN

香港 HONG KONG

- 銅鑼灣 時代廣場 6樓 627號舖
  Shop 627, 6/F, Times Square, Causeway Bay

九龍 KOWLOON

- 鑽石山 荷里活廣場 1樓 131-133號舖
  Shop 131-133, 1/F, Plaza Hollywood, Diamond Hill
- 旺角 新世紀廣場 1樓 156號舖
  Shop 156, 1/F, MOKO, Mongkok

新界 NEW TERRITORIES

- 沙田 新城市廣場三期 2樓 A215號舖
  Shop A215, Level 2, New Town Plaza Phase III, Shatin
- 屯門 V city商場 1樓 L1-3號舖
  Shop L1-3, Level 1, V city, Tuen Mun
- 元朗 形點一期 2樓 2046號舖
  Shop 2046, Level 2, YOHO Mall Phase 1, Yuen Long
- 荃灣 荃灣廣場 4樓 446-448號舖
  Shop 446-448, 4/F, Tsuen Wan Plaza, Tsuen Wan
- 大圍 圍方 4樓 426B號舖
  Shop 426B, 4/F, The Wai, Tai Wai

ご来店ありがとうございました

aburien_hk aburien.hk