

- \$39/pp for body high between 100cm-130cm, \$0 under 100cm. 身高100cm-130cm \$39/人, 身高100cm以下免費。
- Minimum of 2 payable guests for each reservation. 坐位有限, 吃到飽限2人已上
- Every diner at the same table must order the same deal. 同桌客人限定點選同一消費方式。
- Booking Slots: 5:30pm ~ 7pm Monday to Sunday Dinner Only. 定位時間為每天晚上5:30pm-7pm.
- All reservation will be held for 10mins past the reservation time. 定位等候時間為10分鐘。
- Last order is 8:45pm. 最後加點時間為8:45pm.
- Unlimited re-orders for 90mins, all the dishes are made by order, please be patient. 吃到飽加點時間為90分鐘, 每道菜皆現點現做, 烹調耗時, 請耐心等待。
- Dine-in Only, No takeaway. 吃到飽限內用不可外帶。
- To minimize food waste, penalty will be applied, \$15 to each more than 2/3 dishes wasted. 請珍惜食物適量點餐, 浪費食物超過每一份(含同等份量)每份加收\$15.
- We reserve the right to change these terms and conditions any time, for any or no reason, with or without liability. 我們保留任何時間調整變動及變更活動辦法的權力, 在不給予任何形式和公告的情況且不附任何法律責任。

# Hana Zushi

Shop 24/27 Sunnypark Shopping Centre Sunnybank QLD

Booking hotline: 07-33444999

Booking Slots: 05:30pm to 07:30pm

**\$59 / 90 mins**

**ALL-YOU-CAN-EAT  
COOK TO ORDER**



• 新人注册立享红包 •

**本店已入驻**



## MENU

**ALL-YOU-CAN-EAT**

### ENTREE / 珍味逸品



- Edamame / 毛豆
- Garden Salad / 田園沙拉
- Wakame Salad / 中華海帶芽沙拉
- Jelly Fish Salad / 中華海蜇絲沙拉
- Beef Tataki / 生牛肉

### SASHIMI / 刺身



- Salmon 3pc / 鮭魚刺身3pc
- Kingfish 3pc / 青干魚刺身3pc
- Hokkigai 3pc / 北寄貝3pc

### NIGIRI SUSHI / 握壽司, 軍艦



- Salmon nigiri / 鮭魚握壽司
- Kingfish nigiri / 青干魚握壽司
- Aburi beef nigiri / 炙燒牛握壽司
- Prawn Nigiri / 鮮蝦握壽司
- Lobster salad gunkan / 龍蝦沙拉軍艦

### HAND ROLL / 手卷



- Asparagus hand roll / 蘆筍手卷
- King prawn hand roll / 鮮蝦手卷
- Crab meat salad hand roll / 蟹肉沙拉手卷
- Fly fish roe hand roll / 飛魚卵手卷

### SUSHI ROLLS / 壽司卷



- Soft Shell Crab Roll / 軟殼蟹沙拉卷
- Caramelize Salmon Roll / 焦糖鮭魚卷
- California Roll / 加州卷
- Chicken Karaage Roll / 龍田炸雞卷
- Aburi Eel Roll / 浦燒鰻魚卷
- Aburi Scallops Roll / 北海道干貝卷
- Aburi Salmon and Tempura Prawn Roll / 炙燒鮭魚蝦卷

### GRILLED / 烤物



- Grilled salmon head / 鹽烤鮭魚頭
- Grilled Japanese mackerel / 鹽烤鯖魚
- Salted Grilled Saury Fish / 鹽烤秋刀魚
- Grilled Squid w BBQ Sauce / 醬烤中卷
- Salted grilled chicken Wings / 鹽烤雞翅
- Terriyaki chicken Skewer / 照燒雞肉串
- Salted grilled chicken skewer / 鹽烤雞肉串
- Oyster mushroom skewers / 照燒杏鮑菇
- Miso eggplant / 茄子田樂燒

### SIZZLING / 陶板燒

- Sizzling Vegetables / 野菜燒
- Slow Braised Beef Finger / 日式牛腩角煮
- Sauteed Spicy Chicken Karaage / 麻辣雞球
- Salted Egg Yolk Prawn / 金沙蝦球

### TEMPURA / 揚物料理



- Tempura Prawn / 明蝦天婦羅
- Deep Fried Oyster 3pc / 炸生蠔
- Beer Battered Prawn w Wasabi mayo / 芥末蝦球
- Beer Batter Caplin Fish / 酥炸多春魚
- Squid Tentacles / 魷魚腳唐揚
- Deep Fried Pork / 日式炸豚排
- Karaage Chicken / 日式雞肉唐揚
- Agedashi Tofu / 揚出豆腐
- Takoyaki / 章魚小丸子
- Deep Fried Lotus Root / 炸蓮根
- Tempura Vegetables / 野菜天婦羅

### RICE / NOODLE / SOUP 飯, 麵, 湯



- Udon Noodle Soup / 烏龍湯麵
- Stir Fried Rice w Beef / 牛肉炒飯
- Seafood Steamed Egg / 茶碗蒸
- Miso soup / 味噌湯
- Steam Rice / 白米飯

### ADD-ON SPECIAL / 加價購

- Oyster / 生蠔 \$1.80/each
- Tuna Sashimi / 鮪魚刺身 \$1.50/each
- Scallop Sashimi / 干貝刺身 \$1.20/each

# 握壽司

Nigiri  
にぎり

Extra  
Pickled Ginger \$1  
Fresh Wasabi \$1

海膽軍艦 (2pcs)  
ウニ軍艦  
Sea Urchin Ship  
時價 Market Price



鮭魚花壽司 (2pcs)  
鮭 / Salmon \$5.50



青甘花壽司 (2pcs)  
ブリ / King Fish \$5.50



鯛魚花壽司 (2pcs)  
鯛 / Snapper \$5.50



鮮蝦花壽司 (2pcs)  
えび / Prawn \$5.50



赤貝花壽司 (2pcs)  
赤貝握 / Red Clam \$7



蝦夷法螺花壽司 (2pcs)  
つぶ貝 / Fresh-Water Mollusk \$7.50



鮪魚花壽司 (2pcs)  
マグロ / Tuna \$8



炙燒鮭魚肚 (2pcs) \$7.50  
とろサーモン / Salmon Belly Aburi



炙燒青甘肚 (2pcs) \$7.50  
ブリ / King Fish Belly Aburi



炙燒干貝 (2pcs) \$9  
貝柱 / Scallop Aburi

# 炙燒

炙り



炙燒鮭魚 (2pcs) \$5.50  
炙りサーモン / Salmon Aburi



炙燒鰻魚 (2pcs) \$5.50  
炙りうなぎ / Eel Aburi



炙燒和牛 (2pcs) \$8.50  
炙り和牛 / Wagyu Beef Aburi

# 刺身

Sashimi  
さしみ

【厚切】  
Thick Slices

豪華生魚片 \$58  
豪華さしみ盛り合わせ  
Deluxe Sashimi Platter



綜合生魚片(大) 14片 \$42  
さしみ盛り合わせ(大)  
Combination Sashimi Platter - Large (14pcs)



綜合生魚片(小) 7片 \$21  
さしみ盛り合わせ(小)  
Combination Sashimi Platter  
Small (7pcs)

單點生魚片(5片)  
さしみ / Sashimi (5pcs)



鮭魚 \$16  
サーモン / Salmon



青甘 \$16  
ブリ / King Fish



鯛魚 \$16  
鯛 / NZ Snapper



鮪魚 \$18  
マグロ / Tuna



生蠔(12顆) \$38  
生牡蠣  
Natural Oysters (1 Doz)

生蠔(6顆) \$20  
生牡蠣  
Natural Oysters (1/2 Doz)



青甘肚 \$19  
ブリ / King Fish Belly



鮭魚肚 \$19  
サーモン腹身 / NZ Salmon Belly



北海道干貝 \$17  
貝柱 / Scallops



赤座蝦 \$25  
スカンピ / Scampi



Otsu Mami  
おつまみ



素食 | Vegetarian



松露和牛角 \$23  
和牛トリュフステーキ  
Wagyu Beef with Truffle Sauce

鮭魚水果醋沙拉 \$17  
サーモン果実酢  
Salmon Salad seasoned with Fruit Vinegar



和風鮑魚沙拉 \$16  
和風アワビサラダ  
Abalone Salad with Sesame Dressing



魚翅海哲絲 \$8  
魚翅の海哲絲  
Shark Fin & Jelly Fish Salad

北寄貝沙拉 \$8  
北寄貝サラダ  
Hokkigai Salad



芥末章魚 \$8  
たこわさび  
Wasabi Octopus



龍蝦沙拉 \$8  
ロブスターサラダ  
Lobster Salad

飛魚卵沙拉 \$8  
フライング魚卵  
Fly Fish Roe Salad



生牛肉 \$18  
ビーフタタキ  
Beef Tataki

位上汁(湯)  
スープ / Soup

味噌湯(位上) \$5.50  
みそ汁  
Miso Soup

茶碗蒸(位上) \$7.50  
茶碗蒸し / Chawan Mushi  
With Assorted Seafood

魚頭味噌湯(位上) \$11  
カブトみそ汁  
Fish Head Miso Soup

薑絲魚腹湯(位上) \$11  
Salmon Belly Ginger Soup

貝柱土瓶蒸(位上) \$14  
貝柱土瓶蒸し / Assorted Seafood Soup



毛豆 \$5  
支豆 / Edamame



海鮮寄世鍋 \$58

寄せ鍋

Assorted Seafood, Chicken Hot Pot

<任選一/Choose one>

味噌湯底 或 柴魚昆布湯底  
Miso Soup or Fish & Kelp Broth



素食 | Vegetarian

# 鍋物

Hot Pot

しゃぶしゃぶ

(Serve 4 PPL)



野菜鍋 \$42

野菜鍋

Vegetable Hot Pot

# 壽喜燒

Sukiyaki

寿喜焼

(Serves 4 PPL)

\* 4 Bowles of Rice + 4 Eggs Included

雞肉 \$48

Chicken Maryland Fillet  
w/ vegetable platter

豚肉 \$48

Premium Pork w/ vegetable platter

綜合 \$59

Combination w/ vegetable platter

牛肉 \$56

Angus Beef w/ vegetable platter

和牛 MB5+ \$72

Wagyu Beef MB5+ w/ vegetable platter

和牛 MB7+ \$95

Wagyu Beef MB7+ w/ vegetable platter



# 手卷

Hand Rolls

手巻き



素食 | Vegetarian

Extra

加飯 Add Rice \$1



蟹肉沙拉手卷 \$6  
カルフォニア手巻き  
Crab Meat Salad



鮮蝦手卷 \$7  
エビ手巻き  
King Prawn



炸蝦手卷 \$8  
エビフライ手巻き  
Tempura Prawn



蘆筍手卷 \$6  
アスパラガス巻き  
Asparagus Hand Roll

酪梨手卷 \$7  
アボカド手巻き  
Avocado



鰻魚手卷 \$8  
ウナギ手巻き  
Eel



鮭魚手卷 \$8  
エビ手巻き  
Salmon



蘆筍蝦手卷 \$8  
えびアスパラガス手巻き  
Asparagus and Prawn



海膽手卷 \$M/P  
ウニ手巻き  
Sea Urchin



軟殼蟹手卷 \$15  
ソフトシェルクラブ手巻き  
Soft Shell Crab  
(每份兩卷 2 rolls per serve)



蝦卵手卷 \$6  
飛び子手巻き  
Fly Fish Roe

鮪魚手卷 \$9  
マグロ手巻き  
Tuna



軟殼蟹沙拉卷 \$18  
ソフトシェルクラブ巻き  
Soft Shell Crab Roll



鮮蝦酪梨卷 \$18  
エビアボカド巻き / Fresh Prawn & Avocado Roll



海陸卷 \$21  
海陸巻き  
Surf & Turf Roll



明蝦天婦羅卷 \$15  
エビ天巻き / Prawn Tempura Roll




鮭魚河童卷 \$17  
サーモンカッパ巻き / Salmon Fish Roll




彩虹卷 \$18  
レインボー巻き / Rainbow Roll




芋香地瓜卷 \$16   
さといも巻き / Taro & Sweet Potato Roll



油陽黃瓜卷 \$16   
海藻とキュウリ巻き / Seaweed and Cucumber Roll



酪梨卷 \$16   
アボカド巻き / Avocado Roll

# 壽司卷

Rolls  
巻き寿司

炸生蠔卷 \$19  
カキフライ巻き  
Fried Oysters Roll



炙燒鮭魚蝦卷 \$19  
焼きサーモンエビ巻き  
Salmon & Tempura Prawn Aburi Roll



炸豬排卷 \$16  
トンカツ巻き / Deep Fried Pork Roll



辣鮭魚壽司卷 \$19  
スパイシーマグロ巻き / Spicy Tuna Sushi Roll



龍田炸雞卷 \$18  
唐揚げ巻き / Chicken Karaage Sushi Roll



炙燒青干卷 \$18  
炙りぶり巻き / King Fish Aburi Roll



蒲燒鰻魚卷 \$18  
うなぎゅう / Eel Aburi Roll



加州卷 \$19  
カリフォルニア巻き / California Roll



# 揚げ物

料理

Agemono  
揚げ物

明蝦天婦羅 \$21  
海老天ぷら  
Japanese Fried Ocean King Prawn



日式雞肉唐揚 \$14  
鶏の唐揚げ / Chicken Karaage



花蟹鉗 \$9  
はさみ唐揚げ / Crab Claw Karaage



一口豚排 \$12  
トンカツ / Tonkatsu



炸生蠔 \$18  
げかき唐揚げ / Fried Oysters

軟殼蟹唐揚 \$14  
ソフトシェルクラブ唐揚げ  
Soft Shell Crab Karaage

魷魚腳唐揚 \$10  
イカの足唐揚げ  
Geso Karaage



揚出豆腐 \$8  
揚げ出し豆腐 / Japanese Style Tofu



野菜天婦羅 \$15  
野菜天ぷら / Tempura Vegetables



# 串 燒 き

Kushi Yaki  
串焼き

# 炭 烤



季節烤鱼 時價 Market Price  
季節のグリル魚  
Grilled Seasonal Fish



素食 | Vegetarian



鹽烤秋刀魚 \$11  
塩焼きサンマ / Grilled Saury Fish



茄子田樂燒 \$10  
米茄田樂燒  
Grilled Eggplant with Miso Sauce



鹽烤鯖魚 \$13  
塩焼きサバ / Grilled Salted Mackerel



一夜干 \$15  
一晚干 / Semi Dry Fish



醬烤中卷 \$18  
醬烤イカ / BBQ Squid



素食 | Vegetarian



鹽烤鱼頭 \$10  
季節の魚の頭塩焼き  
Salted & Grilled Seasonal Fish Head



七味山椒牛肉 \$9  
七味山椒の牛肉 / Grilled Seven Spiced Beef Skewers




豚肉卷味増焼 \$8  
豚肉田楽焼き / Grilled Miso Pork Skewers



照燒雞肉串 \$7.50  
佐明太子沙拉 / Mentaiko Teriyaki Chicken Skewers



 醬烤杏鮑菇 \$6  
まいたけ / Oyster Mushroom Skewers



鹽烤雞肉串 \$7  
若鶏の塩焼き / Grilled Salted Chicken Skewers



醬烤雞皮 \$7.50  
鶏皮照焼き / Chicken Skin Skewers

Rice / Noodles

# 飯・麵物

炒海鮮烏龍麵 \$19  
 焼シーフードうどん  
 Stir Fried Seafood Udon Noodles



炒烏龍麵 \$17  
 焼うどん  
 Stir Fried Udon Noodles



天婦羅蝦烏龍湯麵 \$17  
 エビフライうどんスープ  
 Tempura Prawn Udon Noodle Soup



鮭魚鬆炒飯 \$17  
 鮭チャーハン  
 Stir Fried Rice with Salmon



和牛炒飯 \$18  
 和牛チャーハン  
 Stir Fried Rice With Wagyu Beef

# 陶板焼

Ceramic-Plate Sizzling  
 セラミック板焼き

野菜焼 \$14  
 野菜焼き  
 Ceramic-Plate  
 Sizzling Vegetables  
 <季節野菜/seasonal>



松板豚生薑焼 \$17  
 松坂イルカ  
 Ceramic-Plate Sizzling Pork w/ Ginger



# 定食

Lunch Sets  
Teishoku

天婦羅蝦定食 \$28

海老テンブラ定食

Tempura Ocean King Prawn



定食包含:

綜合三品 (菜色依季節時令而有變化), 小鉢, 茶碗蒸, 味噌湯

Teishoku sets are served with:

Deluxe Side Dishes, Steamed Egg, and Miso Soup.

\*Side dish ingredients may vary according to season and availability.



豬排定食 \$23

トンカツ定食 / Deep Fried Pork



照燒雞腿定食 \$23

照り焼きチキン定食 / Teriyaki Chicken Thigh



烤鰻魚定食 \$26

うなぎ蒲焼き定食 / Grilled Eel



烤味噌魚定食 \$32

味噌焼き定食 / Miso Grilled Fish



生魚片丼定食 \$29

さしみ定食 / Assorted Sashimi

# 飲品 Beverages 飲み物

## Tap Beers タップビール

Asahi アサヒ .....	Pint (400ml)	11
Suntory .....	Pint (400ml)	11

## Beers ビール

Heineken .....		9
Corona .....		9
Sapporo サッポロ .....		10
KIRIN キリン .....		10
XXXX Gold .....		8
Crown Lager .....		9

## Whisky/Scotch/Brandy

ウイスキー・スコッチ・ブランデー

Double Black .....	9
Chivas Regal 12 Year Old .....	15
Hennessy VSOP Cognac .....	15

## Umeshu (Ume Fruit Liqueur)

Uji Green Tea Umeshu (bottle) .....	78
Choya Umeshu Classic (glass/bottle) ...	10 / 75
Sweet & Rich, Japanese plum wine	
Choya Kokuto Umeshu (bottle) .....	75
Blended Ume with brown sugar & black rum	
Chuya Yuzu (glass/bottle) .....	10 / 76
Citrus Fruit Liqueur	

## Wine ワイン glass 8 / bottle 38

Catching Thieves Cabernet Merlot

Cat Amongst the Pigeons (Barosa Shiraz)

Red Knot (Cabernet Sauvignon)

Stoneleigh (Savignon Blanc)

Eden Valley (Chardonnay)



## Japanese Sake

Go Shu (Small 120cc / Large 270cc) .....	12 / 22
Rai Binzume (300ml) .....	21
Yoshikubo Ippin Junmai (300ml) .....	20
Urakasumi Junmai (300ml) .....	20
Hakkaisan Ginjyo (720ml) .....	72
Urakasumi Zen Ginjyo (720ml) .....	85
Otokoyama Kimoto Junmai (1.8Lt) .....	105
Ippongi Denshin Ginjyo (1.8Lt) .....	110
Ippin Daiginjyo (1.8Lt) .....	110
Umenishiki Junmai (1.8Lt) .....	125
Tokubetsu Junmail (1.8Lt) .....	150
獺祭三割九分 .....	125
DASSAI Junmai Daiginjo 39 (720ml)	
獺祭二割三分 .....	260
DASSAI 23 (720ml)	

## Tea & Drinks ソフトドリンク

麥茶 Mugicha 麦茶	(per serve)	3
玄米茶 Genmaicha Tea 玄米茶		3
緑茶 Japanese Premium Green Tea (Sencha) 緑茶		3
冰茶 Ice Tea (Lemon / Peach) アイスティ (レモン・ピーチ)		4
可爾必思 Calpis Water カルピス		4
蘆薈汁 Aloe Vera Juice アロエジュース		4.5

## Mixed Drinks アルコールドリンク

Bourbon	7
Rum	7
Scotch	8
Midori	8
Bacardi	8
Vodka	8
Jack Daniels	8

## Soft Drink ソフトドリンク

Coke コーラ	4
Diet Coke ダイエットコーラ	4
Zero Coke コーラゼロ	4
Fanta ファンタ	4
Sprite スプライト	4
Soda Water ソーダ水	3.50
Sparkling Water 炭酸水 (750mL)	8
Lemon Lime Bitters レモンライムビター	6

## Ice Cream アイスクリーム

Green Tea Ice Cream 抹茶アイスクリーム	5.5
Black Sesame Ice Cream 黒ごまアイスクリーム	5.5
Houjicha Roasted Tea Ice Cream 焙じ茶アイスクリーム	5.5

**甜品** Dessert  
デザート

