

MAISON MEIJI

bistro · coffee & tea bar

メ
ゾ
ン
メ
イ
ジ
ビ
ス
ト
ロ
カ
フ
ェ
バ
ー

Est. 2022

Maison Meiji combines
three unique
Meiji-era-inspired
experiences into
one space on the
first floor of the heritage
Green Building on
Wan Chai's Mallory Street,
offering refined
French-Japanese cuisine,
specialist Teas & Coffees,
and exquisite cocktails in
an exclusive experience



Maison Meiji

Embark on a culinary journey inspired by the Meiji era with our three unique dining concepts.

Bistro

Kissaten-style fusion of Western and Japanese cuisine, with artisanal freshly roasted coffee & tea.

Kuromaru

Shochu-focused cocktails and music bar.

Izakaya

Hand-skewed yakitori and seasonal countryside dishes.

Introducing Executive Chef Tatsuo Haruta 春田達雄

Hailing from Fukuoka, Chef Tatsuo Haruta is a master of Meiji-era Western-Japanese cuisine. With a rich history in Japan's imperial urbanization, Fukuoka serves as his culinary inspiration. Chef Tatsuo's passion for Western-Japanese cuisine shines through his cooking, previously showcased at Hal's in Central. Renowned for his mastery of creating Hong Kong's finest Omurice and hamburg steaks, Chef Tatsuo continues this tradition at Maison Meiji.

Chef Tatsuo's secret lies in his meticulous attention to detail, selecting the freshest ingredients and crafting sauces from scratch. With over 30 years in Hong Kong, he is fluent in Cantonese and expertly combines authentic flavours with Japanese comfort food. Join us for an unpretentious yet refined dining experience, where Chef Tatsuo shares his roots and hospitality with every guest.



前菜 Appetizer

梅貝のピリ辛煮 (冷)

和風辣煮花螺 (冷盤)

Spicy Simmered Ivory Shell Japanese Style (Cold Dish)

\$78

鮑の磯煮 (冷)

磯煮鮑魚 (冷盤)

Isoyaki Abalone (Cold Dish)

\$88

はまぐり酒蒸し

柚子胡椒酒煮大蜆

Yuzu Kosho Liqueur Boiled Clams

\$98

漬物盛合せ

漬物盛

Assorted Pickles

\$78

和牛タンの塩漬、クスクスサラダ”タブレ”

鹽漬和牛牛舌配中東小米

“Wagyu” Corned Tongue w/Couscous Taboule

\$148

ノルウェー産サーモンのタルタル、ガトー風

三文魚他他伴柚子醬

Gateau de Salmon Tartar w/ Yuzu Dressing

\$148

松葉蟹甲羅焼き

松葉蟹甲羅焼

Matsuba Crab Korayaki

\$118

鶏唐揚げ

唐揚げ炸雞

Karaage (Deep Fried Japanese Chicken)

\$78

タコ唐揚げ

唐揚げ八爪魚

Karaage (Deep Fried Japanese Octopus)

\$78

和牛のたたき、手作りポン酢ジュレ添え

炙焼和牛片

Wagyu Beef “Tataki” Ponzu Jelly

\$148

Plus 10% Service Charge

前菜 Appetizer

特選刺身盛り合わせ

\$488

時令刺身拼盤

Assorted Sashimi Platter

ポテトサラダ、わさび漬け添え

\$58

青芥末薯仔沙律

Wasabi Potato Salad

秋田名物いぶりがっこ

\$90

秋田名物奶油芝士拌煙燻醬蘿蔔

Smoked Turnip w/ Cream Cheese

近江牛雲丹巻き

\$218

黒松露海膽和牛片(滋賀近江)

Black Truffle Uni Wagyu Beef Slices

焼明太子

\$58

焼半熟福岡明太子

Grilled Fukuoka Mentaiko

たたみいわし

\$38

焼白飯魚乾

Grilled Dried Sardines

ヒラメえんがわ焼

\$68

炙焼左口魚邊

Seared Olive Flounder Muscle

焼鰹棒

\$38

焼鰹魚棒

Grilled Cod Fish Strip

Plus 10% Service Charge



ビーフウェリントン、 オムレツ添え (2人前)

招牌威靈頓牛柳配奄列 (二人用)
Signature Beef Wellington w/Omelette (For 2)

\$536

オムライス、 トマトロブスターソース 焼車海老添え

蕃茄龍蝦汁蛋包飯配煎大蝦
Tomato & Lobster Sauce Omurice
w/ Grilled Jumble Prawn

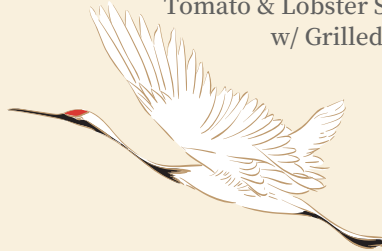
\$218



オムライス、 トマトロブスターソース 伊勢海老添え

蕃茄龍蝦汁蛋包飯配煎龍蝦
Tomato & Lobster Sauce Omurice
w/ Grilled Lobster

\$228



蛋包飯 Signature Omurice 人氣



オムライス、 シーフード クリームソース

海鮮忌廉汁蛋包飯
Seafood Cream Sauce Omurice

\$208



Plus 10% Service Charge

湯、沙律

Soup & Salad

本日のスープ

是日忌廉湯

Soup of The Day

\$68

ロブスタービスク

龍蝦忌廉湯

Lobster Bisque

\$88

モッツァレラチーズのサラダ

水牛芝士沙律

Caprese Salad w/ Balsamic Dressing

\$98

ポメロ入り生野菜のサラダ

柚子沙律

Yuzu Salad

\$78

野原いっぱいのもくけ風サラダ

和風野菜沙律

Fresh Vegetable Salad

\$98

明太子蟹肉サラダ

明太子蟹肉沙律

Mentaiko Crabmeat Salad

\$78

鶏胸肉とパクチーのサラダ

慢煮鶏胸肉芫茜沙律

Slow-cooked Chicken Breast & Coriander Salad

\$78

Plus 10% Service Charge

蛋包飯 Omurice

招牌和牛肉汁

Signature Wagyu Demi-Glace Sauce



シグネチャーオムライス 人気 \$168
和牛デミグラスソース

和牛蛋包飯

Signature Omurice w/ Wagyu Demi-Glace Sauce

黒豚とんかつ添え \$218

吉列猪排
Tonkatsu

鶏唐揚げ添え 人気 \$198

唐揚炸雞
Fried Chicken

和牛ハンバーグ添え \$228

和牛牛肉漢堡扒
Wagyu Hamburg Steak

海老フライ添え 人気 \$218

吉列大蝦
Fried Jumble Prawn

トリュフ添え \$278

黑松露
Truffle

蕃茄龍蝦汁

Tomato & Lobster Sauce



海鮮忌廉汁

Seafood Cream Sauce



燒車海老添え \$218

煎大蝦
Grilled Jumble Prawn

クリームソース \$208

海鮮忌廉汁
Seafood Cream Sauce

伊勢海老添え \$228

煎龍蝦
Grilled Lobster

海老フライ添え \$228

吉列大蝦
Fried Jumble Prawn

鶏唐揚げ添え \$208

唐揚炸雞
Fried Chicken

鶏唐揚げ添え \$218

唐揚炸雞
Fried Chicken

午餐時段 中午12時至下午2時30分，跟湯、沙律、咖啡或麥茶

Lunch period 1200-1430, served with soup, salad, coffee or mugicha

Plus 10% Service Charge

漢堡扒 Hamburger Steak

エッグ&ベーコン、デミグラスソース

煙肉蛋漢堡扒

Egg & Bacon Demi-Glace Sauce

\$198

木の子照焼ソース

雜菇照燒汁漢堡扒

Mushroom TERIYAKI Sauce

\$198

ゆずポン酢ソース

柚子酸汁漢堡扒

Yuzu Ponzu Sauce

\$198

トマト&チーズ

芝士蕃茄拌醬漢堡扒

Tomato & Cheese Demi-Glace Sauce

\$198

メンチカツ

吉列漢堡扒

Hamburger Cutlet w/Demi-Glace Sauce

\$198

午餐時段 中午12時至下午2時30分，跟湯、沙律、咖啡或麥茶

Lunch period 1200-1430, served with soup, salad, coffee or mugicha

Plus 10% Service Charge

魚、肉料理 **Surf & Turf**

黒豚の角煮、フレンチの技法で

日式角煮黒豚肉

Braised Japanese Pork Belly "Kakuni"

\$248

宮崎和牛ステーキ、 シャトーブリアンソース添え

宮崎和牛配夏多布里昂醬

Miyazaki Wagyu Steak (150g) w/ Chateaubriand Sauce

\$398

黒豚ロースの生姜焼き

洋蔥生姜汁黒豚里脊

Japanese Porkloin Steak w/Onion Ginger Sauce

\$268

ビーフ・ブルギニヨン

紅酒燉牛肉

Beef Bourguignon

\$278

黒豚トンカツと海老フライ

吉列豚肉及吉列蝦拼盤

Deep Fried Japanese Pork & Prawn

\$228

サーモンステーキ照焼ソース

煎三文魚扒雜菇照燒汁

Salmon Steak Mushrooms TERIYAKI Sauce

\$198

銀鱈西京焼、野菜コロッケ添え

銀鱈魚西京燒伴野菜

Miso Cod Fish w/ Vegetables

\$268

午餐時段 中午12時至下午2時30分，跟湯、沙律、咖啡或麥茶

Lunch period 1200-1430, served with soup, salad, coffee or mugicha

Plus 10% Service Charge

飯、意粉

Pasta & Rice



福岡明太子パスタ

福岡明太子意粉

Classic Mentaiko (Fukuoka) Pasta

\$168

北海道産雲丹のクリームパスタ

北海道海膽意大利麵

“Hokkaido” Sea Urchin Cream Sauce Pasta

\$218

カルボナーラパスタに、ミートソース添え

卡邦尼肉醬意粉

Pasta Carbonara w/ Meat Sauce

\$168

昔ながらのナポリタン

拿破崙意粉

Napolitan Spaghetti Oldies

\$168

海老とチキンのドリア

海蝦雞肉焗飯

Shrimp & Chicken Doria

\$168

ボロネーズのドリア

肉醬焗飯

Doria Bolonaise

\$168

ロブスターリゾット

龍蝦燴意大利飯

Lobster Risotto

\$278

午餐時段 中午12時至下午2時30分，跟湯、沙律、咖啡或麥茶

Lunch period 1200-1430, served with soup, salad, coffee or mugicha

Plus 10% Service Charge

居酒屋

明治

串焼 Skewers



阿波美鶏手羽焼

\$58

阿波美鶏翼

Awa Sudachi Chicken Wing

砂肝

\$38

日本鶏腎串

Chicken Kidney

ぼんじり

\$38

日本鶏尾

Chicken Tail

せせり

\$38

鶏頸肉

Chicken Neck

鰻しらやき

\$78

焼焼白鰻

Grilled White Eel

手作りつくね

\$68

手做免治鶏肉棒

Handmade Minced Chicken Skewer

仙台名物手作りつくね

\$68

仙台名物手做免治鶏肉棒(牛舌入)

Sendai Handmade Minced Chicken Skewer w/ Ox Tongue

おくら (2本)

\$25

秋葵

Okra

日本銀杏 (2本)

\$25

日本銀杏

Japanese Ginkgo

長ねぎ (2本)

\$25

日本京葱

Japanese Leek

たまねぎ (2本)

\$25

洋葱

Onion

Plus 10% Service Charge

焼、煮、揚げ物

Grilled, Stewed,
Fried Dishes

埼玉名物味噌ぼてと

埼玉味噌炸薯仔

Saitama Miso Fried Potatoes

\$78

大阪名物どてやき

大阪味噌煮牛筋

Miso Stewed Beef Tendon

\$98

和牛カツサンド

宮崎和牛三文治

Miyazaki Wagyu Katsu Sandwich

\$278

大海老フライ

吉列珍寶野生花竹蝦

Jumble Kuruma Prawn Cutlet

\$98

米茄子田楽

日式米茄田樂燒

Sweet Miso Paste Grilled Eggplant

\$98

千葉産しらす入り出巻き玉子

手工煎蛋拌白飯魚仔

Pan-fried Egg w/ Sardines

\$88

Plus 10% Service Charge

焼、煮、揚げ物

Grilled, Stewed,
Fried Dishes

とこぶしのカツレッツ

吉列一品鮑魚
Abalone Cutlet

\$128

南コノシロ一夜干し

馬友一夜干
Grilled Threadfin

\$198

烏賊一夜干し

魷魚一夜干
Grilled Squid

\$78

北寄貝磯焼

磯焼活北寄貝
Grilled Surf Clam

\$78

天ぷら盛り合わせ

特色天婦羅拼盤
Assorted Tempura Platter

\$188

青森名物貝焼味噌

帆立貝味噌煮蛋
Scallop Miso Cooked Egg

\$198

Plus 10% Service Charge

飯物 Rice

鹿児島名物肉巻きおにぎり

鹿児島猪肉卷焼飯

Grilled Kagoshima Pork Rice Roll

\$78

金星豚茶漬け (パクチー入り)

金星豚肉芫茜泡飯

Pork Chazuke w/ Coriander

\$108



大海老フライとじ丼

吉列大蝦滑蛋飯

Prawn Cutlet Egg Rice Bowl

\$258

季節特選五色刺身丼

特色時令五色刺身丼飯

5 Kinds Assorted Sashimi Rice Bowl

\$298

雲丹、いくら、ねぎとろ丼

日本海膽, 三文魚籽, 免治吞拿魚丼飯

Japanese Uni, Ikura, Minced Toro Rice Bowl

\$268

雲丹、蟹、いくら丼

日本海膽, 蟹肉, 三文魚籽丼飯

Japanese Uni, Crabmeat, Ikura Rice Bowl

\$268

午餐時段 中午12時至下午2時30分 丼飯跟味噌湯、漬物、咖啡或麥茶

Lunch period 1200 - 1430 all rice bowls served with miso soup ,
pickles, coffee or mugicha

Plus 10% Service Charge

甜點 Desserts

ストロベリーパフェ

草莓芭菲

Japanese Strawberry Parfait

\$128

抹茶パフェ

抹茶芭菲

Matcha Parfait

\$98

プリンアラモード

水果布丁

Custard Pudding a la mode

\$78

バナナボート

香蕉船

Banana Split

\$78

自家製アップルパイ、アイスクリーム添え

自家製蘋果批伴雲呢嚨雪糕

Homemade Apple Pie w/Vanilla Ice Cream

\$128

たい焼きアラモード

鯛魚燒

“TAIYAKI” a la mode

\$88

アイスクリーム各種(ヴァニラ、チョコ、抹茶)

雪糕(雲呢嚨, 朱古力, 抹茶)

Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Matcha)

\$68

Plus 10% Service Charge

甜點 Desserts

抹茶モンブランケーキ

抹茶蒙布朗

Matcha Mont Blanc

\$128

ストロベリーショートケーキ

招牌草莓蛋糕

Signature Monogram Strawberry Shortcake

\$78

ほうじ茶ロールケーキ

焙茶卷蛋

Hojicha Cake Roll

\$62

抹茶と小豆ケーキ

抹茶紅豆蛋糕

Matcha Azuki Cake

\$62

抹茶パルミエ

抹茶醬蝴蝶酥

Matcha Palmier

\$40

Plus 10% Service Charge