セットメニュー　鉄板焼きセット

すきやき　らーめん　焼き物　巻物　手巻き　寿司　刺身　しゃぶしゃぶ　揚げ物

鉄板焼き一品　そば　焼き鳥　お飲み物　うどん

空港居酒屋

AIRPORT IZAKAYA

空港居酒屋

AIRPORT IZAKAYA

SUSHI SET MENU　壽司盛合套餐　寿司セットメニュー　$380

Japanese Tomato Salad,
Sushi Ball (10 pieces)
(Salmon, Sea Urchin, Swordfish,
Tuna Salad, Scallop Eel,
Spicy Tuna (2pcs), Shrimp and Salmon Roe,

Salmon Skin with Avocado Hand Roll).
Inaniwa Udon in Fish Soup with Vegetable
Homemade Red Bean Cake with Japanese Ice Cream

日式番茄沙律,
手球壽司 (10 件)
(三文魚、海膽、劍魚、
吞拿魚沙律、帶子、鰻魚、
辣吞拿魚卷(2 件), 甜蝦三文魚籽,

特式脆三文魚皮伴牛油果手卷)。
魚奶湯野菜稻庭烏冬
自家製紅豆糕伴日式雪糕

和風トマトサラダ,
巻き寿司(10 品)
(鮭,雲丹, メカジキ,
ツナサラダ, ホタテ, 鰻,
辛い鉄火巻(2 個),甘海老といくら,

アボガド入りサーモンの皮の手巻き)。
野菜入り稲庭うどん
自家製小豆ケーキアイスクリー添え

FUSION SET MENU　洋風料理套餐　フュージョン セットメニュー　$580

Foie Gras with Strawberry Salad
Salmon Tartar Sushi
Japanese Pumpkin Soup
Tiger Prawn Tempura wrapped with Cheese
Teppanyaki New Zealand Lamb Rack
with Japanese Mustard infusion
Or
Grilled Australian M5 Wagyu Beef
Seafood Rice Omelet
Homemade Red Bean Cake with Japanese Ice Cream

鵝肝草莓沙律
三文魚他他花杯壽司
日式南瓜湯
芝士虎蝦天婦羅
鐵板燒紐西蘭羊架
伴日式芥茉汁
或
照燒澳洲 M5 和牛
海鮮蛋包飯
自家製紅豆糕伴日式雪糕

フォアグラ入りストロベリーサラダ
サーモンタルタル寿司
和風かぼちゃスープ
海老のチーズはさみ天ぷら
ニュージーランド産ラム肉の鉄板焼き
山葵ード風味
または
オーストラリア産 M5 和牛の照り焼き
シーフードオムレツ
自家製小豆ケーキアイスクリー添え

每瓶自攜餐酒須另收$150 開瓶費；瓶裝及罐裝飲品每位另收$30
Corkage for self brought-in table wine charged at $150 per bottle; Bottled and canned drinks at $30 per person
另收切餅費每磅$50
Cake-cutting service charged at $50 per lb
以上價目另加一服務費
All prices are subject to 10% service charge.

JAPANSE SET MENU　和風盛合套餐　和食セットメニュー　$780

Deluxe Assorted Sashimi	特上什錦刺身	刺身盛り合わせ
(with 8 selections)	(任選八件)	(８品お選びください)
Chilled Beancurd served with Sea Urchin	海膽凍豆腐	冷や奴、雲丹載せ
Assorted Tempura;	天婦羅盛合;	天ぷら盛り合わせ;
(Tiger Prawn, Soft Shell Crab , Vegetable)	(虎蝦、軟殼蟹、野菜)	(海老、ソフトシェルクラブ、野菜)
Teppanyaki Mackerel	秘製鹽燒鯖魚	さばの塩焼き
Or	或	または
Cod Fish with Saikyo Miso Paste	銀鱈魚西京燒	銀ダラの西京焼き
Robatayaki Australian M5 Sirloin	網燒澳洲 M5 西冷	網焼のオーストラリア産 M12 和牛
Fried Asparagus with Mixed Mushrooms	露筍炒什菌	アスパラガスときのこた
Sake with Clam Meat Infuse Soup	清酒大蜆湯	アサリの吸い物
Homemade Red Bean Cake with Japanese Ice Cream	自家製紅豆糕伴日式雪糕	自家製小豆ケーキアイスクリー添え

TEPPANYAKI SET MENU　鐵板燒盛合套餐　鉄板焼きセットメニュー　$880

Kiwi Fruit Greenhouse Vegetables Salad	奇異果溫室蔬菜沙律	キウィ入りグリーンサラダ
Seafood & Tomato in Fish Soup	海鮮番茄魚奶湯	シーフード＆トマトスープ
Teppanyaki Steamed Egg with Sea Urchin	鐵板海膽溫度玉子	鉄板焼きのウニ入り温泉玉子
Norway Salmon Steak with Herbs and Butter	香草牛油挪威三文魚扒	鮭のステーキ
Teriyaki Tiger Prawn with Scallop	照燒汁煎虎蝦配帶子	照り焼きの海老とホタテ
Teppanyaki Australian M5 Sirloin	鐵板燒澳洲 M5 西冷	鉄板焼きのオーストラリア産 M5 和牛
Or	或	または
Teppanyaki Australian M5 Beef Roll with Garlic	鐵板燒澳洲 M5 蒜蓉薄燒	鉄板焼きの M5 ビーフロール
Fried Flat Cabbage with Mushrooms	什菌炒椰菜	キノコ入り野菜炒め
Teppanyaki fried Rice with Beef	鐵板燒牛肉炒飯	鉄板焼きビーフチャーハン
Homemade Red Bean Cake with Japanese Ice Cream	自家製紅豆糕伴日式雪糕	自家製小豆ケーキアイスクリーム添え

每瓶自攜餐酒須另收$150 開瓶費；瓶裝及罐裝飲品每位另收$30
Corkage for self brought-in table wine charged at $150 per bottle; Bottled and canned drinks at $30 per person
另收切餅費每磅$50
Cake-cutting service charged at $50 per lb
以上價目另加一服務費
All prices are subject to 10% service charge.

酒餚 / 醋物 / 沙律 / 湯
Titbits / Salad in Vinegar / Salad / Soup
おつまみ/酢の物/サラダ/汁物

	Titbits / Salad in Vinegar	酒餚 / 酢物	おつまみ/酢の物	HK$
1.	Soft Grilled Sun-Dried Blow Fish Fillet	雞泡魚乾	フグの干物の炙り	$110
2.	Chilled bean Curd served w/ Sea Urchin	海膽冷豆腐	冷や奴、雲丹載せ	$ 90
3.	Marinated Raw Japanese Baby Squid	螢光魷魚	蛍イカの和え物	$ 75
4.	Deep Fried Bean Curd	揚豆腐	揚げ豆腐	$ 75
5.	Deep Fried Chick Cartilage	地雞軟骨唐揚	軟骨の唐揚	$ 75
6.	Salted Soy Bean Pods	日本毛豆	技豆	$ 70
7.	Assorted Pickles	什錦咸菜	お漬物の盛り合わせ	$ 65
8.	Cucumber w/ Miso Paste	金山寺噌味胡瓜	胡瓜、金山寺味噌添え	$ 55
9.	King Crab Meat w/ Salad in Vinegar	皇帝蟹酢物	蟹の酢の物	$130
10.	Seafood Salad in Vinegar	海鮮酢物	魚介の酢の物	$ 75
	SALAD	**沙律類**	**サラダ**	
11.	Tuna Sashimi Salad	吞拿魚刺身沙律	鮪の刺身サラダ	$120
12.	Seafood Salad w/ Homemade Sesame Dressing	胡麻魚生沙律	魚介サラダ、自家製胡麻ドレッシング	$100
13.	Flying Fish Roe Salad	蟹籽沙律	とびこサラダ	$ 75
14.	Garden Salad	野菜沙律野菜	サラダ	$ 65
	SOUP	**湯類**	**汁物**	
15.	Tea Pot Seafood Soup	茶壺海鮮湯	魚介の土瓶蒸し	$ 90
16.	Miso Soup w/ Clam Meat	蜆肉麵豉湯	蛤のお味噌汁	$ 60
17.	Miso Soup	麵豉湯	お味噌汁	$ 55

每瓶自攜餐酒須另收$150 開瓶費；瓶裝及罐裝飲品每位另收$30
Corkage for self brought-in table wine charged at $150 per bottle; Bottled and canned drinks at $30 per person
另收切餅費每磅$50
Cake-cutting service charged at $50 per lb
以上價目另加一服務費
All prices are subject to 10% service charge.

刺身 / 壽司
SASHIMI / SUSHI
刺身/寿司

		SASHIMI 刺身	SUSHI 壽司	刺身 HK$	寿司 HK$
18.	Deluxe Sashimi / Sushi Platter	繡刺 / 手握壽司拼 (松)	（松）刺身/寿司盛り合わせ	$680	$500
19.	Premium Sashimi / Sushi Platter	繡刺 / 手握壽司拼 (竹)	（竹）刺身/寿司盛り合わせ	$500	$450
20.	Standard Sushi Platter	手握壽司拼 (梅)	（梅）寿司盛り合わせ	---	$320
21.	Fatty Tuna	肥吞拿魚腩	鮪トロ	$800 (5pcs)	$380 (2pcs)
22.	A5 Grade Saga Beef	佐賀和牛	佐賀牛	$600 (5pcs)	$320 (2pcs)
23.	Whole Mirugai Clam	原隻象拔蚌	みる貝（一個）	$480 (Whole)	$480 (Whole)
24.	Japanese Sea Urchin	日本海膽	日本産雲丹	$390 (5pcs)	$180 (2pcs)
25.	Red Tuna	吞拿魚	鮪赤身	$330 (5pcs)	$130 (2pcs)
26.	Horse Macherel (Whole)	池魚 (原條)	鯵（一匹）	$270 (Whole)	$270 (Whole)
27.	Sea Bream (Whole)	日本鯛魚 (原條)	鯛（一匹）	$260 (Whole)	$260 (Whole)
28.	Yellow Tail	油甘魚	はまち	$260 (5pcs)	$100 (2pcs)
29.	Striped Jack	深海大池魚	しま鯵	$200 (5pcs)	$100 (2pcs)
30.	White Fatty Tuna	劍魚腩	太刀魚	$200 (5pcs)	$100 (2pcs)
31.	Sweet Shrimp	甜蝦	甘海老	$180 (5pcs)	$ 80 (2pcs)
32.	Giant Sweet Prawn	牡丹蝦	ぼたん海老	$120 (1pc)	$120 (1pc)
33.	Salmon	三文魚	鮭	$120 (5pcs)	$ 55 (2pcs)
34.	Scallop	帶子	帆立貝	$120 (5pcs)	$ 55 (2pcs)
35.	Yellow Fin	章紅魚	キハダマグロ	$120 (5pcs)	$ 55 (2pcs)
36.	Squid	鮮魷	たこ	$120 (5pcs)	$ 55 (2pcs)
37.	Strut Clam	北寄貝	ホッキ貝	$120 (5pcs)	$ 55 (2pcs)
38.	Salmon Roe	三文魚籽	いくら	---	$ 55 (2pcs)
39.	Eel	鰻魚	鰻	---	$ 55 (2pcs)
40.	Crab Roe	蟹籽	蟹子	---	$ 40 (2pcs)
41.	Japanese Sushi Omelette	玉子	玉子焼	---	$ 40 (2pcs)

每瓶自攜餐酒須另收$150 開瓶費；瓶裝及罐裝飲品每位另收$30
Corkage for self brought-in table wine charged at $150 per bottle; Bottled and canned drinks at $30 per person
另收切餅費每磅$50
Cake-cutting service charged at $50 per lb
以上價目另加一服務費
All prices are subject to 10% service charge.

卷物 / 手卷
MAKI ROLL / HAND ROLL
卷物 / 手巻き

				Maki Roll 卷物 巻物 HK$ / 6pcs	Hand Roll 手卷 手巻き HK$ / 1pc
42.	Fatty Tuna	香蔥吞拿魚腩	葱トロ巻	$300	$150
43.	Sea Urchin	海膽	雲丹巻	---	$150
44.	Red Tuna	吞拿魚	鉄火巻	$200	$100
45.	Spider Roll (Soft Shell Crab Tempura with Avocado)	牛油果軟殼蟹 シェルクラブ天麩羅とアボカド巻		$180	$100
46.	Golden Roll (King Prawn Tempura with Seaweed)	金龍卷	海老天麩羅巻	$180	—
47.	Dragon Roll (Eel with Teriyaki and Avocado)	火龍卷	鰻とアボカド巻	$180	—
48.	Volcano Roll (Spicy Tuna)	火山卷	ピリ辛鮪巻	$180	—
49.	Crispy Hokkariro Scallop Roll	北海道帶子黃金卷 北海道産帆立貝巻、天カスのせ		$180	—
50.	King Crab & Asparagus Roll	皇帝蟹露荀卷	カニとアスパラガス巻	$180	—
51.	California Roll	加州卷	カルフォルニア巻	$120	$ 60
52.	Japanese Pickles	黃蘿蔔	たくわん巻	$ 90	$ 40
53.	Cucumber	青瓜	かっぱ巻	$ 90	$ 40

每瓶自攜餐酒須另收$150 開瓶費；瓶裝及罐裝飲品每位另收$30
Corkage for self brought-in table wine charged at $150 per bottle; Bottled and canned drinks at $30 per person
另收切餅費每磅$50
Cake-cutting service charged at $50 per lb
以上價目另加一服務費
All prices are subject to 10% service charge.

鐵板燒 /爐端燒
TEPPANYAKI / ROBATAYAKI
鉄板焼/炉辺焼

				HK$
54.	A5 Grade Saga Beef Set (Appetizers, Green Salad, Assorted Sashimi, A5 Grade Saga Beef, Prawns Tempura, Clear Soup with Clam & Inaniwa Udon) (前菜、什菜沙律、什錦繡刺、A5 佐賀和牛、炸蝦天婦羅、蜆肉清湯、稻庭烏冬) (付き出し、野菜サラダ、刺身盛り合わせ、佐賀牛、海老天麩羅、ハマグリのお澄まし、稲庭うどん)	A5 佐賀和牛套餐	佐賀牛セット	$1400
55.	M12 Grade Austrian Wagyu Beef Set (Small Dish, Green Salad, Assorted Sushi, M12 Grade Austrian Wagyu Beef, Prawns Tempura, BBQ Ramen) (小鉢、什菜沙律、手握壽司拼、M12 澳洲和牛、炸蝦天婦羅、叉燒拉麵) (付き出し、野菜サラダ、寿司盛り合わせ、オーストラリア産和牛、海老天麩羅、チャーシュー入りラーメン)	M12 澳洲和牛套餐	オーストラリア産和牛セット	$1200
	TEPPANYAKI	**鉄板燒**	**鉄板焼**	
56.	A5 Grade Saga Beef (300 gram)	A5 佐賀和牛(300 克)	佐賀牛(300 グラム)	$1200
57.	M12 Grade Austrian Wagyu Beef (300 gram)	M12 澳洲和牛(300 克)	オーストラリア産和牛(300 グラム)	$ 900
58.	A5 Grade Saga Beef w/ Enoki Mushroom	A5 佐賀和牛金菇卷	佐賀牛のえのき巻	$ 600
59.	U.S. Angus Rib Eye (CAB)	美國安格斯肉眼	アンガス牛リブアイ	$ 380
60.	U.S. Angus Sirloin (CAB)	美國安格斯西冷	アンガス牛サーロイン	$ 340
61.	Pacific King Prawns (2pcs)	太平洋大蝦(2 隻)	キングプローン(2 匹)	$ 280
62.	Japanese Jumbo Scallop with Sake	醉香日本珍寶帶子	酒風味日本産帆立貝	$ 180
63.	Goose Liver	法國鵝肝	フォアグラ	$ 140
64.	Norway Salmon Steak	娜威三文魚扒	ノルウエー産サーモンステーキ	$ 140
65.	Fried Wild Vegetable	炒野菜	野菜炒め	$ 98
66.	Japanese Seafood Fried Rice	日式海鮮炒飯	魚介入りチャーハン	$ 98
	ROBATAYAKI	**爐端燒**	**炉辺焼**	
67.	A5 Grade Saga Beef (300 gram)	A5 佐賀和牛(300 克)	佐賀牛(300 グラム)	$1200
68.	Cod Fish with Saikyo Miso Pasta from Kyoto	銀鱈魚西京燒	鱈の西京味噌焼き	$ 280
69.	Lamb Crop with Teriyaki Mustard Sauce	日式芥茉燒羊扒	芥子風味ラムチョップの照り焼き	$ 140
70.	Mackerel	秘製鹽燒鯖魚	鯖の塩焼き	$ 120
71.	Eel Teriyaki	秘製汁燒鰻魚	鰻の蒲焼き	$ 120
72.	Smelt Fish (5pcs)	多春魚	ししゃも(5 匹)	$ 98
73.	Whole Eggplant	原條燒茄子	焼き茄子	$ 95

每瓶自攜餐酒須另收$150 開瓶費；瓶裝及罐裝飲品每位另收$30
Corkage for self brought-in table wine charged at $150 per bottle; Bottled and canned drinks at $30 per person
另收切餅費每磅$50
Cake-cutting service charged at $50 per lb
以上價目另加一服務費
All prices are subject to 10% service charge.

天婦羅 / 揚物 / 煮物
Tempura / Deep Fried Dish / Hot Dish
天麩羅/揚げ物/煮物

	Tempura & Deep Fried Dish	天婦羅及揚物	天麩羅と揚げ物	HK$
77.	Assorted Tempura	雜錦天婦羅	天麩羅の盛り合わせ	$150
78.	Soft Crab Tempura	軟殼蟹天婦羅	ソフトシェルクラブの天麩羅	$145
79.	Prawn Tempura	炸蝦天婦羅	海老の天麩羅	$145
80.	King Crab Tempura	皇帝蟹肉棒天	蟹棒の天麩羅	$145
81.	Vegetable Tempura	野菜天婦羅	野菜の天麩羅	$120
82.	Pumpkin Tempura	南瓜天婦羅	かぼちゃの天麩羅	$120
83.	Japanese Sweet Potato Tempura	蕃薯天婦羅	さつまいもの天麩羅	$120
84.	Shirake Tempura	椎茸天	椎茸の天麩羅	$100
85.	Deep Fried Chicken	七味雞唐揚	七味風味鶏肉の唐揚	$145
86.	Oyster Cutlet	吉列炸蠔	カキフライ	$145
87.	Japanese Pork Chop Cutlet	吉列日本黑豚	黒豚のカツレツ	$145
88.	Dragon Ball	飛龍球	椎茸と豆腐の揚げ団子	$120
	Hot Dish	**煮物**	**煮物**	
89.	Seafood & Fish Head Hot Pot (Limited Supply)	海鮮魚頭鐵鍋 (限量供應)	魚介と魚の頭の鉄鍋煮(数量に限り有り)	$180
90.	Beef & Bean Curd Hot Pot	牛肉豆腐鐵鍋	牛肉と豆腐の鉄鍋煮	$140
91.	Sea Whelk w/ Spicy Wine Sauce	辣酒煮東風螺	巻貝のピリ辛酒煮	$140
92.	Mixed Vegetable Simmered	雜菜煮	五目野菜煮	$100
93.	Japanese Steamed Egg	日式蒸蛋	茶碗蒸し	$ 60

每瓶自攜餐酒須另收$150 開瓶費；瓶裝及罐裝飲品每位另收$30
Corkage for self brought-in table wine charged at $150 per bottle; Bottled and canned drinks at $30 per person
另收切餅費每磅$50
Cake-cutting service charged at $50 per lb
以上價目另加一服務費
All prices are subject to 10% service charge.

火鍋 / 燒鍋
SHABU-SHABU / SUKIYAKI
しゃぶしゃぶ/すきやき

				HK$
94	U.S. Beef Shabu-Shabu	美國牛肉火鍋 (2 人用)	アメリカ産牛肉のしゃぶしゃぶ(二人前)	$560
95.	Pacific Seafood Shabu-Shabu (for 2 persons)	太平洋海鮮火鍋 (2 人用)	海鮮しゃぶしゃぶ(二人前)	$520
96.	U.S. Beef Sukiyaki (for 2 persons)	美國牛肉壽喜鍋 (2 人用)	アメリカ産牛肉のすきやき(二人前)	$480

隨鍋附季節蔬菜、粉絲及豆腐（火鍋另附烏冬）

Hot Pot includes Seasonal Vegetables, Glass Noodles and Beancurd

(Shabu-Shabu served with Udon Noodles)

鍋物には季節の野菜、春雨、豆腐が付きます。
(しゃぶしゃぶにはうどんが付きます。)

每瓶自攜餐酒須另收$150 開瓶費；瓶裝及罐裝飲品每位另收$30
Corkage for self brought-in table wine charged at $150 per bottle; Bottled and canned drinks at $30 per person
另收切餅費每磅$50
Cake-cutting service charged at $50 per lb
以上價目另加一服務費
All prices are subject to 10% service charge.

麵類 / 丼 / 素菜 / 有【營】食譜
Noodles / Rice Bowl / Vegetarian Conner / Eat Smart
麺/丼物/ベジタリアン/健康メニュー

	Noodle & Rice Bowl	麵 / 丼	麺と丼物	HK$
97.	Inaniwa Udon in Hot Soup w/ Vegetable	稻庭烏冬	野菜入り稲庭うどん(温)	$160
98.	Seafood Ramen/Udon/Soba	海鮮拉麵/烏冬/蕎麥麵	魚介入りラーメン/うどん/そば	$160
99.	Hot Pot Udon w/ Sliced Chicken & Seafood	鐵鍋燒烏冬	鶏肉と魚介入り鍋焼きうど	$150
100.	Sliced Beef Ramen/Udon/Soba	薄牛肉拉麵/烏冬/蕎麥麵	牛肉ラーメン/うどん/そば	$150
101.	BBQ Ramen/Udon/Soba	叉燒拉麵/烏冬/蕎麥麵	チャーシュー入りラーメン/うどん/そば	$120
102.	Wild Vegetables Ramen/Udon/Soba	野菜拉麵/烏冬/蕎麥麵	野菜ラーメン/うどん/そば	$100
103.	Japanese Style Cold Noodle (Udon/Soba)	日式冷麵 (烏冬/蕎麥麵)	せいろうどん/せいろそば	$100
104.	Beef Rice Bowl	牛丼	牛丼	$160
105.	Japanese Pork Chop Cutlet w/ Egg Rice Bowl	勝丼	かつ丼	$160
106.	Eel Rice Bowl	鰻魚丼	うな丼	$160
107.	Chicken w/ Egg Rice Bowl	親子丼	親子丼	$160

	Vegetarian Conner & Eat Smart	素菜 / 有【營】食譜	ベジタリアン/健康メニュー	HK$
108.	Deluxe Vegetarian Kushiyaki Platter	特上素串燒拼盤	特上野菜の串焼き盛り合わせ	$180
109.	Wild Vegetable & Bean Curd Hot Pot	野菜豆腐鐵鍋	山菜と豆腐鍋	$140
110.	Baked Mushroom in Silver Foil	燒焗什菌	きのこのホイル焼き	$ 90
111.	Chilled Bean Curd	日式冷豆腐	冷や奴	$ 55
112.	Pearl Maki	翡翠卷	胡瓜、アボカド、アスパラガス巻	$140
113.	Japanese Vegetable Simmered	日式什菜煮	野菜の煮物	$100
114.	Japanese Vegetarian Steamed Egg	日式素蒸蛋	茶碗蒸し	$ 60

每瓶自攜餐酒須另收$150 開瓶費；瓶裝及罐裝飲品每位另收$30
Corkage for self brought-in table wine charged at $150 per bottle; Bottled and canned drinks at $30 per person
另收切餅費每磅$50
Cake-cutting service charged at $50 per lb
以上價目另加一服務費
All prices are subject to 10% service charge.

甜品
DESSERT
デザート

DESSERT / 甜品 / デザート

			HK$
Ice-cream Tempura	雪糕天婦羅	アイスクリームの天麩羅	$ 85
Fruit Platter	鮮果拼盤	フルーツ盛り合わせ	$ 85
Sticky Rice Ball with Ice-cream	日式雪米糍	アイスクリーム大福	$ 55
Green Tea Ice-cream	綠茶雪糕	抹茶アイス	$ 55
Sesame Ice-cream	芝麻雪糕	胡麻アイス	$ 55
Bean Curd Ice-cream	豆腐雪糕	豆腐アイス	$ 55
Red Bean Ice-cream	紅豆雪糕	あずきアイス	$ 55

每瓶自攜餐酒須另收$150 開瓶費；瓶裝及罐裝飲品每位另收$30
Corkage for self brought-in table wine charged at $150 per bottle; Bottled and canned drinks at $30 per person
另收切餅費每磅$50
Cake-cutting service charged at $50 per lb
以上價目另加一服務費
All prices are subject to 10% service charge.