

祭日特別懷石 Festive Kaiseki Set Dinner 節慶懷石料理晚餐



食前酒
Aperitif
餐前酒

グラスシャンパン
A glass of welcome Champagne
Telmont Grande Réserve Brut NV
歡迎香檳一杯

前菜
Appetiser
前菜

鱈白子ぽん酢
焼万願寺唐辛子と粒貝
南京豆腐 生雲丹添え 旨出し
Silver cod roe with vinegar sauce
Grilled manganji peppers and conch
Pumpkin bean curd with sea urchin
鱈魚子伴醋汁
焼辣味青椒仔及粒貝
南瓜豆腐伴海膽

お造り
Sashimi
刺身

本日のおすすめ三種盛
Three kinds of assorted sashimi
雜錦刺身三款

温物
Stewed Dish
煮物

和牛しゃぶしゃぶ小鍋
白菜・白葱・椎茸・豆腐・水菜
胡麻だれ・ぽん酢
Wagyu hotpot
(cabbages, long onion, mushrooms, bean curd and mizuna)
和牛火鍋
(白菜、長葱、冬菇、豆腐及水菜)

焼肴
Grilled Dish
焼物

北海道きんき一夜干し
茄子田楽・大根おろし・レモン
葉地神
Grilled Hokkaido dried kinki
焼北海道喜知次魚乾

合肴
Deep-fried Dish
炸物

ずわい蟹フライとカキフライ
ポテトサラダ・彩野菜
Deep-fried Zuwai crabmeat and oyster
炸松葉蟹肉及生蠔

寿司
Sushi
壽司

にぎり寿司 (四貫)
赤出し
Four kinds of assorted sushi
Red miso soup
雜錦壽司四款
紅麵豉湯

水物
Dessert
甜品

マスクメロンとプリン
Greenhouse melon and pudding
溫室蜜瓜及布甸

お一人様 per person 每位 HKD1,250

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。
Please advise our associates if you have any food allergies.
如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。
Price is subject to 10% service charge.
以上價目須另加一服務費。

以上の特別価格商品はカードの特典等の割引適用外とさせていただきます。
This promotional price is not applicable to any discount privileges.
以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠。