

おせち御膳 Osechi Set Lunch 新春御節午套



御祝肴
Appetiser
前菜

紅白柚子膾・加寿之子
田作り・黒豆・紅白蒲鉾
梅人参・昆布巻・海老旨煮
合鴨コース
New Year's Celebration Platter
精選賀年拼盤

御雑煮
Soup
湯

＜白味噌仕立＞
帆立真丈
紅白白玉餅・一文字大根人参
鶴菜・水辛子・鰹
White miso soup with minced scallop ball
帶子丸白麵鼓湯

御造里
Sashimi
刺身

本日のおすすめの品
Assorted sashimi
雜錦刺身

御多喜物
Stewed Dish
煮物

京湯葉餡かけ
生雲丹・山葵
Japanese style stewed bean curd skin with sea urchin
日式煮腐皮伴海膽

御家喜肴
Grilled Dish
焼物

銀鱈西京焼 奉書巻
葉地神・焼栗
Grilled silver cod with miso paste
西京麵鼓醬燒銀鱈魚

御寿之物
Vinegared Dish
酸醋物

炙り粒貝酢の物
若芽・胡瓜・茗荷
Lightly-grilled conch with vinegar sauce
火炙粒貝伴醋汁

御食事
Rice
飯

御赤飯・香の物・赤出し
Red bean rice served with red miso soup and pickles
紅豆飯配紅麵鼓湯及醃菜

御水物
Dessert
甜品

苺 ワインゼリーがけ
Strawberries with white wine jelly
士多啤梨伴白酒啫喱

お一人様 per person 每位 HKD980

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。