

新春特別懷石 Osechi Set Dinner 特色新春晚餐



御祝肴
Appetiser
小食

<小鉢入> 黒豆
烏賊このわた和え
加寿之子・田作り・伊達巻玉子
鯛笹巻寿司・松傘床節・唐墨大根
小川サーモン
New Year's Celebration Platter
精選賀年拼盤

御雑煮
Soup
湯

<清し仕立>
焼霜鯛・焼餅
紅白大根人参・鶯菜・金箔・柚子
Grilled sea bream and rice cake in clear soup
焼鯛魚及年糕清湯

御造里
Sashimi
刺身

本日のおすすめの品
Assorted sashimi
雜錦刺身

御多喜合
Steamed Dish
蒸物

かぶら蒸し
雲丹・ずわい蟹・銀鮓・山葵
Japanese style steamed turnip
with sea urchin and Zuwai crabmeat
日式蒸蘿蔔
伴海膽及松葉蟹肉

御家喜肴
Grilled Dish
焼物

きんき塩焼と和牛照焼
Grilled kinki with salt and Wagyu with teriyaki sauce
鹽燒喜知次及照燒和牛

御寿之物
Vinegared Dish
酸醋物

炙り帆立と鳥貝の酢の物
胡瓜・若芽・茗荷
Lightly-grilled scallop and cockle with vinegar sauce
火炙帶子及鳥貝酸食

御食事
Rice
飯

葱とろ巻
にぎり寿司
赤出し
Minced fatty tuna with spring onion roll
Assorted sushi
Red miso soup
葱免治吞拿魚腩卷
雜錦壽司
紅麵豉湯

御水物
Dessert
甜品

マスクメロンと苺
Greenhouse melon and strawberry
溫室蜜瓜及士多啤梨

お一人様 per person 每位 HKD1,680

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。

