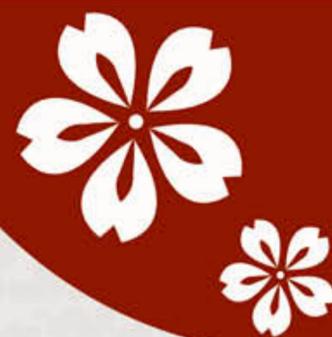


桜懷石
Sakura Kaiseki
櫻花懷石



先付<小鉢盛>
Appetiser
前菜

蛸烏賊辛子味噌和え・菜の花お浸し
白海老と生雲丹の煎酒和え・生湯葉
さつま芋レモン煮・空豆塩蒸
Toyama squids with sour miso paste, poached vegetables
Marinated white shrimps and sea urchin with sake, fresh bean curd skin
Stewed sweet potatoes with lemon sauce
Steamed broad beans with salt
螢光魷魚伴酸麵豉醬、浸煮青菜
清酒醃白蝦及海膽、新鮮腐皮
檸檬汁煮番薯、鹽蒸蠶豆

吸物
Soup
湯

海鮮土瓶蒸し
Tea pot soup with seafood
海鮮茶壺湯

お造り
Sashimi
刺身

鮮・とろ・縞鯔
Flounder, fatty tuna and striped jack
左口魚、吞拿魚腩及深海池魚

温物
Stewed Dish
煮物

桜小鍋（桜鯛・筍・うるい・白菜・椎茸・水菜・葛切り）
Sakura hotpot (sea bream, bamboo shoots and vegetables)
櫻花火鍋（鯛魚、竹筍及雜菜）

止肴
Deep-fried Dish
炸物

車海老と山菜の天婦羅 藻塩・天出し
Prawn and spring wild vegetable tempura
大蝦及山菜天婦羅

食事
Sushi
壽司

雲丹葱とろ丼
赤出し
Minced fatty tuna with spring onion and sea urchin on rice
Red miso soup
葱免治吞拿魚腩海膽飯
紅麵豉湯

水物
Dessert
甜品

マスクメロンと桜プリン
Greenhouse melon and sakura pudding
溫室蜜瓜及櫻花布甸

お一人様 per person 每位 HKD1,280

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。