

春日清酒晚宴

2016年3月31日 星期四

◆時令京都菜配搭酒莊最高級別的清酒◆

◆邀得日本SSI認可清酒品酒師親臨教授清酒知識◆

此清酒晚宴是為了日本清酒、地道日式佳餚的酷愛者而設；以多款高級日本清酒配搭傳統手作的會席料理，讓你品嚐季節的味道、感受春日的氣色。



先付

螢烏賊酢味噌和え
白海老煎酒和え
花山葵と蒸し鮑のお浸し
桜豆腐・花びら百合根

Starter

Toyama squid with sour miso paste
Marinated white shrimp in sake
Marinated steamed abalone and vegetables
Sakura bean curd

前菜

螢光魷魚伴酸麵豉醬
清酒浸白蝦
浸煮蒸鮑魚及青菜
櫻花豆腐

【北安大國 大吟釀 山響】

以釀酒師熟練手藝和先進造酒技術釀製而成
口感輕盈，帶有花梨風味

環節

葡萄酒杯與傳統小杯享用分別



お造り

とろ・浜地・鮭

Sashimi

Fatty tuna, yellowtail and salmon

刺身

吞拿魚腩、油甘魚及三文魚

【瀧自慢 大吟釀】

酒莊位於伊賀，採用日本百水名選之一釀製
焦香華麗，口感順滑

環節

邀請日籍總廚即席示範切魚生的高超技藝



温物

帆立桜餅
うすい餡・ぶぶあられ

Stewed Dish

Stewed scallop sakura cake

煮物

煮帶子櫻花餅



【辯天 純米大吟釀原酒 備前雄町】

榮獲2015年International Wine Challenge金賞
「雄町」是在岡山縣的備前地方出產，被認為最頂級的酒米之一，產量極其罕有



焼肴

鯖菜の花焼
九十レモン煮・葉地神

Grilled Dish

Grilled Spanish mackerel

焼物

燒日式花鰵魚

【富士高砂 大吟釀】

選用日本最著名的酒米「兵庫縣特A地區產 山田錦」
加上富士山的超軟水，釀造出充滿水果香氣、口感舒暢的大吟釀

環節

分享食物配搭技巧



止肴

春野菜の天婦羅
藻塩・天出し

Deep-fried Dish

Spring vegetable tempura

炸物

春菜天婦羅

【阿櫻 寒仕込 大吟釀】

使用日本享負盛名的秋田縣特色酒米「秋田酒小町」釀製
風味強勁扎實，華麗的香氣芬芳四溢，在口中不斷擴散

食事

生雲丹といくら御飯
赤出し

Rice

Sea urchin and salmon roe on rice
Red miso soup

飯類

海膽及三文魚籽飯
紅麵豉湯



水物

蕨餅 抹茶きなこ添え
桜プリン

Dessert

Warabi mochi
Sakura pudding

甜品

綠茶蕨餅
櫻花布甸

【辯天 純米 花梨酒】

促進新陳代謝和美肌作用

お一人様 每位 HKD港幣1,198 元 per person

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

ダイニングカード会員様は、10%のサービス料はかかりません

Service charge is waived for all "Be Our Diner" members "Be Our Diner" 會員可享免收加一服務費

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 privilege 以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠