



日本酒と特別懐石 Premier Sake Kaiseki 清酒配搭懐石料理
9 March 2018 (Friday 星期五)

餐前酒 Aperitif : 瀬祭 50 純米大吟醸有氣濁酒 Dassai Sparkling 50 Junmai Daiginjo

先付

<小鉢入> 蛸烏賊沖漬け
桜玉子豆腐・いくら
花山葵と蒸し鮑のお浸し
赤貝辛子味噌和え

Starter

Salt-cured Toyama squid
Sakura bean curd with salmon roe
Marinated vegetables and steamed abalone
Ark shell with spicy miso

小食

醬漬螢光魷魚
櫻花豆腐伴三文魚籽
浸煮青菜及蒸鮑魚
赤貝伴辣麵豉

瀬祭 二割三分純米大吟醸 Dassai 23 Junmai Daiginjo

お造り

とろ・浜地・鯛・甘海老

Sashimi

Fatty tuna, yellowtail,
sea bream and sweet shrimp

刺身

吞拿魚腩、油甘魚、
鯛魚及甜蝦

李白 獨月下酌大吟醸 Rihaku Gekka Dokushaku Daiginjo

温物

桜餅見立
金目鯛白蒸し

Stewed Dish

Stewed sakura cake with alfonsino

煮物

煮櫻花餅伴金目鯛魚

李白 純米吟醸生原 Rihaku Junmai Ginjo Nama Genshu

焼肴

鱈西京漬
蓬麩田楽・葉地神

Grilled Dish

Grilled Spanish mackerel with miso paste

焼物

麵豉醬燒日本花鮫魚

瀬祭 小寒造早槽 48 純米大吟醸生酒 Dassai Kanzukuri Hayabune 48 Junmai Daiginjo Namazake

止肴

車海老と春野菜の天婦羅

Deep-fried Dish

Prawn and spring vegetable tempura

炸物

蝦及春野菜天婦羅

李白 特別本醸造濁酒 Rihaku Nigori Tokubetsu Honjozo

食事

生雲丹・サーモン丼
赤出し

Sushi

Sea urchin and salmon sushi rice
Red miso soup

壽司

海膽及三文魚魚生飯
紅麵豉湯

水物

蕨餅・桜プリン

Dessert

Warabi mochi and sakura pudding

甜品

蕨餅及櫻花布甸

お一人様 per person 每位 HKD1,300

表示価格はすべて香港ドルとなり 10%のサービス料を加算させていただきます
Price is in Hong Kong Dollar and subject to 10% service charge 以上價目以港幣計算並須另加一服務費

(ダイナーカード会員様は、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優惠

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