

# 懷石

懷石料理

Kaiseki Dinner



## — 桜懷石 —

### Sakura Kaiseki 櫻花懷石

#### 先 付

Appetiser

前 菜

炙り帆立と赤貝の辛子味噌和え  
菜の花お浸し 生雲丹

Slightly-grilled scallop and ark shell with spicy miso paste  
Marinated vegetables with sea urchin

火炙帶子及赤貝伴辣麵豉醬  
浸煮青菜伴海膽

1250

#### お造り

Sashimi

刺 身

鮮薄造り・とろ・剣先烏賊キャビア添え

Thinly sliced flounder, fatty tuna and squid with caviar

左口魚薄切、吞拿魚腩及魷魚伴魚籽醬

#### 温 物

Stewed Dish

煮 物

金目鯛酒蒸し 桜花餡かけ・山葵

Stewed alfonsino with sake

清酒煮金目鯛魚

#### 焼 肴

Grilled Dish

焼 物

鯛利久焼 白葱・手毬寿司桜葉包み

Grilled sea bream with sesame sauce

芝麻汁燒鯛魚

#### 合 肴

Deep-fried Dish

炸 物

螢烏賊と山菜の天婦羅

Toyama squid and wild vegetable tempura

螢光魷魚及山菜天婦羅

#### 止 肴

Vinegared Dish

酸醋物

ずわい蟹と鳥貝の酢の物

Zuwai crabmeat and cockle in vinegar sauce

松葉蟹肉及鳥貝酸食

#### 食 事

Sushi

壽 司

パラちらし寿司 赤出し

Chirashi sushi served with red miso soup

雜錦魚生飯配紅麵豉湯

#### 水 物

Dessert

甜 品

季節の果物と桜プリン

Seasonal fruit and sakura pudding

時令水果及櫻花布甸

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