

懷石

懷石料理

Kaiseki Dinner



— 桜懷石 —

Sakura Kaiseki 櫻花懷石

お一人様
per person 每位
1350

先付

蛸烏賊辛子味噌和え・菜の花お浸し
白海老と生雲丹の煎り酒和え
鯛桜寿司・空豆・さつま芋レモン煮
Toyama squids with sour miso paste and poached vegetables
White shrimp mixed with sea urchin
Sea bream sushi, broad beans and stewed sweet potatoes in lemon sauce

Appetiser

前菜

螢光魷魚伴酸麵豉醬及浸煮青菜
白蝦及海膽
鯛魚壽司、蠶豆及檸檬汁煮番薯

お造り Sashimi 刺身

本日のおすすめの品
Assorted sashimi
雜錦刺身

温物 Stewed Dish 煮物

甘鯛酒蒸し 生湯葉・たらの芽・山葵餡
Stewed tilefish with sake
清酒煮馬頭魚

焼肴 Grilled Dish 焼物

鱈利久焼 白髪葱・木の芽
Grilled spanish mackerel with sesame sauce
芝麻汁焼花鮫魚

合肴 Deep-fried Dish 炸物

車海老と春菜の天婦羅 藻鹽・天出し
Prawn and spring vegetable tempura
大蝦及春菜天婦羅

止肴 Vinegared Dish 酸醋物

炙り帆立と鳥貝酢
Slightly-grilled scallop and cockle in vinegar sauce
火炙帶子及鳥貝酸食

食事 Sushi 壽司

バラちらし寿司 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

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。