

# 懷石

## 懷石料理 Kaiseki



### — 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

#### Appetiser

White shrimp mixed with sea urchin  
Sea bream sushi, broad beans and stewed sweet potatoes in lemon sauce

#### 前菜

螢光鮭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。