

— 桜懷石 —

Sakura Kaiseki 櫻花懷石

お一人様
per person 每位
1380

先付 <小鉢盛>

蛸烏賊辛子味噌和え・菜の花お浸し
叩き甘海老と生雲丹の煎酒和え
鯛桜寿司・空豆

Appetiser

Toyama squids with sour miso paste and poached vegetables
Marinated sweet shrimp and sea urchin with sake

前菜

Sea bream sushi, broad beans
螢光魷魚伴酸麵豉醬及浸煮青菜
清酒醃製甜蝦及海膽
鯛魚壽司及蠶豆

お造り
Sashimi
刺身

牡丹海老・とろ・縞鰯・鯛
Botan shrimp, fatty tuna, striped jack and sea bream
牡丹蝦、吞拿魚腩、深海池魚及鯛魚

温物
Stewed Dish
煮物

金目鯛酒蒸し 雲丹・生湯葉・たらの芽・山葵餡
Stewed alfonso with sea urchin in sake
清酒煮金目鯛魚伴海膽

焼肴
Grilled Dish
焼物

鰯柚庵焼 山菜なめこ・白髪葱・木の芽
Grilled spanish mackerel, yuzu
柚子味焼花鮫魚

合肴
Deep-fried Dish
炸物

車海老と山菜の天婦羅 藻鹽・天出し
Prawn and spring wild vegetable tempura
大蝦及山菜天婦羅

食事
Sushi
壽司

葱とろ井 いくら・生雲丹 赤出し
Minced fatty tuna and spring onion on rice with salmon roe and sea urchin
Red miso soup
葱免治吞拿魚腩飯伴三文魚籽及海膽
紅麵豉湯

水物
Dessert
甜品

マスクメロンと桜プリン
Greenhouse melon and sakura pudding
溫室蜜瓜及櫻花布甸

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。