



—土用の丑の日—
鰻セットディナー
Japanese Eel Set Dinner 日本鰻魚晚膳套餐

お一人様
per person 每位
1380

先付
Appetiser
前菜

季節の小鉢盛
Assorted appetiser
雜錦前菜

お造り
Sashimi
刺身

鮮薄造り・とろ・縞鰹・雲丹
Thinly-sliced flounder, fatty tuna, striped jack and sea urchin
左口魚薄切、吞拿魚腩、深海池魚及海膽

中皿
Grilled Dish
焼物

鰻巻玉子
Grilled eel egg rolls
鰻魚蛋卷

食事
Rice
飯

鰻重 又は ひつまぶし
香の物・吸物
Barbecued Japanese eel on rice or deluxe Japanese eel on rice
(served with clear soup and pickles)
蒲焼日本鰻魚飯或特色日本鰻魚飯 (附送清湯及醃菜)

水物
Dessert
甜品

マスクメロン・ワインゼリーがけ
Greenhouse melon with white wine jelly
溫室蜜瓜伴白酒啫喱

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。