

# 懷石料理 Kaiseki



## — 桜懷石 —

### Sakura Kaiseki 櫻花懷石

お一人様  
per person 每位  
1850

先付 <小鉢盛>	桜胡麻豆腐 蟹身・空豆密煮・旨味ジューレ 蜆烏賊・山独活 木の芽味噌和え
Appetiser	Sakura sesame bean curd with crabmeat and broad beans Toyama squid and wild vegetables with kinome miso paste
前菜	櫻花芝麻豆腐伴蟹肉及蠶豆 螢光魷魚及山菜伴香葉麵豉醬
吸物	<空豆すり流し仕立> 桜鱒焼 芽・桜麩・菜花・占地・柚子
Soup	Grilled sakura masu broad bean soup
清湯	燒櫻鱒魚蠶豆湯
お造り	本日のおすすめ四種
Sashimi	Four kinds of assorted sashimi
刺身	雜錦刺身四款
温物	桜小鍋 桜鯛・竹の子・うるい・白菜・椎茸・水菜・葛切り
Stewed Dish	Sakura hotpot (sea bream, bamboo shoots and vegetables)
煮物	櫻花火鍋 (鯛魚、竹筍及雜菜)
主菜	黒むつ酒盜焼 桜海老小かき揚げ 九十・はじかみ
Main Dish	Grilled black sea bass with shuto cream sauce Deep-fried sakura shrimp and vegetable cakes
主菜	燒黑陸魚伴酒盜忌廉汁 櫻花蝦雜菜餅
食事	ちらし寿司 (生雲丹・海老・蟹・いくら・鮭・穴子) 錦紙玉子・胡瓜・桜でんぶ 赤出し
Rice	Chirashi sushi (sea urchin, shrimps, crabmeat, salmon roe, tuna, sea eel)
飯	Red miso soup 雜錦魚生飯 (海膽、海蝦、蟹肉、三文魚籽、吞拿魚及海鰻) 紅麵豉湯
水物	メロン・苺 桜ミルクプリン 桜ゼリーがけ
Dessert	Greenhouse melon and strawberries Sakura pudding with sakura jelly
甜品	溫室蜜瓜及士多啤梨 櫻花布甸伴櫻花啫喱

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。