



鱧・雲丹・鮑のセットディナー
Sea Conger Eel, Sea Urchin and Abalone Set Dinner
 門鱧、海膽及鮑魚晚膳套餐

お一人様
 per person 每位
 1900

先付	金時草と鮑のお浸し
Appetiser	帆立・蟹・生雲丹の和え物 叩きオクラ Poached vegetables and abalone Scallop, crabmeat and sea urchin with okra
前菜	浸煮金時菠菜及鮑魚 帶子、蟹肉及海膽伴秋葵
吸物	<玉蜀黍すり流し>
Soup	海老真丈・胡麻豆腐・赤万願寺唐辛子・紅葉麩 Minced prawn, sesame bean curd and red manganji peppers clear soup
清湯	蝦肉丸、芝麻豆腐及紅青椒仔清湯
お造り	本日のおすすめの品
Sashimi	Assorted sashimi
刺身	雜錦刺身
合肴	鱧・鮑・舞茸の天婦羅 煮卸し餡かけ 木の芽
Deep-fried Dish	Japanese style deep-fried sea conger eel and abalone with mashed radish
炸物	日式炸門鱧及鮑魚伴蘿蔔蓉
主菜	鮑と和牛の鉄板焼
Main Dish	Grilled abalone and wagyu
主菜	燒鮑魚及和牛
食事	海鮮丼 (生雲丹・とろ・蟹・いくら・帆立・鮪)
Rice	赤出し Chirashi sushi (sea urchin, fatty tuna, crabmeat, salmon roe, scallop and flounder)
寿司飯	Red miso soup 雜錦魚生飯 (海膽、吞拿魚腩、蟹肉、 三文魚籽、帶子及左口魚)
水物	紅麵豉湯
Dessert	マスクメロンとマンゴー
甜品	Greenhouse melon and mango 溫室蜜瓜及芒果

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。