



松茸・和牛・甘鯛のセットディナー
Matsutake, Wagyu and Tilefish Set Dinner
 松茸、和牛及馬頭魚晚膳套餐

お一人様
 per person 每位
 1900

先付 Appetiser	松茸と青菜のお浸し 糸かつを 蟹味噌豆腐 蟹身蟹味噌和え・旨味ジュレ・花穂 Matsutake and poached vegetables Crab miso bean curd and crabmeat with crab miso
前菜	松茸及浸煮青菜 蟹麵豉豆腐伴蟹肉及蟹麵豉
吸物 Soup 清湯	<菊花仕立て> 松茸・蟹真丈・すだれ麩・振り柚子 Matsutake and minced crabmeat in clear soup 松茸及蟹肉丸清湯
お造り Sashimi 刺身	本日のおすすめ四種盛 Four kinds of assorted sashimi 雜錦刺身四款
合肴 Hotpot 鍋物	和牛と野菜の小鍋 舞茸・牛蒡・葱・車麩・水菜 Wagyu and vegetables small hotpot 和牛及雜菜小鍋
主菜 Main Dish	甘鯛若狭焼 九十・はじかみ 松茸フライ 青唐・割ソース Japanese style grilled tilefish Matsutake cutlet
主菜	日式燒馬頭魚 吉列松茸
寿司 Sushi	にぎり寿司 (和牛炙り・生雲丹・中とろ・鮪・縞鰯) 赤出し Assorted sushi (slightly-grilled wagyu, sea urchin, fatty tuna, flounder, and striped jack) served with red miso soup
壽司	雜錦壽司 (火炙和牛、海膽、吞拿魚腩、左口魚及深海池魚) 配紅麵豉湯
水物 Dessert 甜品	マスクメロンと柿 Greenhouse melon and persimmon 溫室蜜瓜及柿

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。