

祭日特別懷石
Festive Kaiseki Set Dinner
節慶懷石料理晚餐

食前酒
Aperitif
餐前酒

グラスシャンパン
A glass of Champagne
Charles de Cazanove Blanc de Noirs NV
香檳一杯

前菜
Appetiser
前菜

鯛と菜花 辛子味噌和え
白子豆腐 ぼん酢餡・浅月・赤卸し
和牛冷しゃぶ茄子包み 胡麻だれ
Sea bream rolls with spicy miso and green vegetables
Silver cod roe bean curd with vinegar sauce
Poached wagyu and eggplant rolls with sesame sauce
鯛魚卷伴辣味麵豉及青菜
鱈魚籽豆腐伴酸醋汁
半灼和牛及茄子卷伴芝麻汁

煮物
Stewed Dish
煮物

海老芋旨煮揚げ出し
蟹トリュフ餡・三ツ葉
Japanese style stewed deep-fried ebi taro
with crabmeat and black truffle sauce
日式煮炸海老芋頭伴蟹肉及黑松露醬

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

温物
Hot Pot
鍋物

和牛 又は 寒鰯の小鍋仕立て
白菜・白葱・椎茸・牛蒡・豆腐・水菜・紅葉人参
Wagyu or winter yellowtail small hot pot
和牛或鰯魚小鍋

焼肴
Grilled Dish
燒物

鯖味噌幽奄焼
芽キャベツ・丸十・はじかみ
Grilled Spanish mackerel with miso paste
麵豉醬燒花鮫魚

寿司
Sushi
壽司

にぎり寿司 (とろ・赤むつ・牡丹海老・生雲丹)
葱とろ巻
赤出し
Assorted sushi
(fatty tuna, rose sea bass, botan shrimp and sea urchin)
Minced fatty tuna with spring onion rolls
Red miso soup
雜錦壽司 (吞拿魚腩、赤睦、牡丹蝦及海膽)
葱免治吞拿魚腩卷
紅麵豉湯

水物
Dessert
甜品

マスクメロン・柿・梨
Greenhouse melon, persimmon and pear
溫室蜜瓜、柿及梨

お一人様 per person 每位 1880

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。

以上の特別価格商品はカードの特典等の割引適用外とさせていただきます。
Price is not applicable to any discount privileges.
價目不適用於任何折扣優惠。