

新春特別懷石
Osechi Set Dinner
特色新春晚膳套餐

御祝肴
Appetiser
小食

胡麻豆腐生雲丹・山葵・旨出汁
紅白なます・伊達巻・数の子
いくら正油漬・田作り・黒豆
紅白蒲鉾・昆布巻・海老旨煮

Deluxe eight-fold tidbits

賀年「八寸」精選拼盤

御雑煮
Soup
湯

<清汁仕立て>

鶏塩身・焼餅・亀甲椎茸
日の出人参・敷大根・鶴菜
柚子・金箔

Clear soup with chicken meat and vegetables

雞肉蔬菜清湯

御造里
Sashimi
刺身

中とろ・鮪・縞鰯・牡丹海老

Fatty tuna, flounder, striped jack and botan shrimp

吞拿魚腩、左口魚、深海池魚及牡丹蝦

御多喜物
Steamed Dish
蒸物

甘鯛かぶら蒸し

蟹身・銀杏・舞茸・銀鮓・山葵

Steamed filefish with radish and crabmeat sauce

蒸馬頭魚伴蘿蔔及蟹肉汁

御合肴
Stewed Dish
煮物

和牛柔らか煮 丸大根旨煮

梅人参・菜花・治部煮鮓・振り柚子

Japanese style stewed wagyu

日式煮和牛

御家喜肴
Grilled Dish
焼物

赤むつ一夜干し

酢立・はじかみ・染め卸し

Grilled dried rose sea bass

焼赤睦魚乾

御食事
Rice
飯

鯛赤飯

赤出し・香の物・胡麻塩

Red bean rice with sea bream

Miso soup and pickles

鯛魚紅豆飯

麵鼓湯及醃菜

御水物
Dessert
甜品

マスクメロン・苺

Greenhouse melon and strawberries

溫室蜜瓜及士多啤梨



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。