



和牛と金目鯛しゃぶしゃぶセットディナー
Wagyu and Alfonsino Shabu Shabu Set Dinner
和牛及金目鯛魚晚膳套餐

お一人様
per person 每位
1900

先付 Appetiser	和牛冷製と茄子旨煮 卸しぼん酢・浅月 胡麻豆腐と生雲丹 旨出汁・花穂 Cold wagyu and eggplants with vinegar sauce Sesame bean curd with sea urchin
前菜	凍食和牛及茄子伴酸醋汁 芝麻豆腐伴海膽
お造り Sashimi 刺身	本日のおすすめ四種盛 Assorted sashimi 雜錦刺身
鍋物 Hotpot	金目鯛しゃぶしゃぶ (水菜・椎茸・葛切り・餅・白菜・人参) ぼん酢・胡麻ダレ Alfonsino hotpot (mizuna, mushrooms, kuzukiri, rice cakes, cabbages and carrots)
鍋物	金目鯛魚火鍋 (水菜、冬菇、葛絲、年糕、白菜及紅蘿蔔)
合肴 Deep-fried Dish 炸物	海老芋揚げ出し 煎り出汁・赤卸し・葱 Japanese style deep-fried ebi taro 日式炸海老芋頭
鉄板焼 Teppanyaki 主菜	和牛サーロイン 塩・ステーキソース・ガーリックチップ Grilled wagyu sirloin 燒和牛西冷
寿司	炙り和牛と金目鯛にぎり 雲丹いくら巻 赤出し
Sushi	Slightly-grilled wagyu and alfonsino sushi Sea urchin with salmon roe rolls Red miso soup
壽司	火炙和牛及金目鯛魚壽司 海膽三文魚籽卷 紅麵豉湯
水物 Dessert 甜品	マスクメロン Greenhouse melon 溫室蜜瓜

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。