

# 花見御膳

## Sakura Set Lunch

### 「花見」櫻花特色午餐



前菜 Appetiser 前菜	桜海老と青菜のお浸し・蟹と生湯葉 サーモン幽奄焼・厚焼玉子・三色団子 牛肉アスパラ巻・九十密煮・桜麩 桜胡麻豆腐・空豆艶煮・プチトマトお浸し Poached vegetables with sakura shrimps, stewed crabmeat with fresh bean curd skin, Japanese style grilled salmon, grilled egg rolls, mini glutinous rice dumplings, beef roll with asparagus, stewed sweet potatoes and sakura gluten, sakura sesame bean curd, stewed broad beans, greenhouse tomatoes 浸煮春菜伴櫻花蝦、煮新鮮腐皮伴蟹肉、 日式焼三文魚、煎雞蛋卷、小糯米糰、 牛肉蘆筍卷、煮番薯及櫻花麵筋、 櫻花芝麻豆腐、煮蠶豆、溫室番茄
お造り Sashimi 刺身	本日のおすすめ三種盛 Three kinds of assorted sashimi 雜錦刺身三款
煮物 Stewed Dish 煮物	鯛桜蒸し 銀鮓・桜花 Japanese style stewed sakura sea bream 日式煮櫻花鯛魚
揚げ物 Deep-fried Dish 炸物	海老と野菜の天婦羅 Prawn and vegetable tempura 大蝦及雜菜天婦羅
食事 Rice 飯	ちらし寿司 味噌汁 (海老・帆立・浜地・いくら・蟹・胡瓜・桜でんぶ・錦紙玉子) Chirashi sushi (prawn, scallop, yellowtail, salmon roe and crabmeat) served with miso soup 雜錦魚生飯(大蝦、帶子、油甘魚、三文魚子及蟹肉)配麵豉湯
水物 Dessert 甜品	桜ムース 桜ゼリーがけ・桜アイスクリーム Sakura mousse with sakura jelly and sakura ice cream 櫻花慕絲伴櫻花啫喱及櫻花雪糕

お一人様 per person 每位 HKD680

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。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。  
Price is subject to 10% service charge.  
以上價目須另加一服務費。