

桜懷石  
Sakura Kaiseki  
櫻花懷石



先付 Appetiser 前菜	桜胡麻豆腐 生雲丹・空豆密煮・旨出汁・桜花 春野菜と桜海老のお浸し 糸かつを Sakura sesame bean curd with sea urchin and broad beans Poached vegetables with sakura shrimps 櫻花芝麻豆腐伴海膽及蠶豆 浸煮青菜伴櫻花蝦
蒸物 Steamed Dish 蒸物	桜鯛道明寺包み玉地蒸し 銀鮠・桜花 Steamed egg custard with sakura sea bream 蒸蛋伴櫻花鯛魚
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 Stewed Dish 煮物	和牛と春野菜の小鍋(和牛・白菜・葱・椎茸・小松菜・うるい・行者にんにく) Wagyu and spring vegetables hotpot (Wagyu, vegetables and mushrooms) 和牛雜菜鍋(和牛、雜菜及冬菇)
主菜 Main Dish 主菜	目鯛幽奄焼 焼筍・三色団子・振り山椒・丸十・はじかみ Grilled splendid alfonsino and bamboo shoots with yuzu paste 柚子醬燒目鯛魚及竹筍
食事 Rice 飯	ちらし寿司 赤出し (生雲丹・海老・蟹・帆立・いくら・縞鰻・錦紙玉子・胡瓜・桜でんぶ) Chirashi sushi (sea urchin, shrimps, crabmeat, scallop, salmon roe and striped jack) served with red miso soup 雜錦魚生飯(海膽、海蝦、蟹肉、帶子、三文魚子及深海池魚) 配紅麵豉湯
水物 Dessert 甜品	メロンと苺 桜ムース 桜ゼリーがけ Greenhouse melon and strawberries Sakura mousse with sakura jelly 溫室蜜瓜及士多啤梨 櫻花慕絲伴櫻花啫喱

お一人様 per person 每位 HKD1,880

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。