

母の日特別懐石
Mother's Day Kaiseki
母親節懷石料理



先付
Appetiser
前菜

空豆ムース
生雲丹・空豆豔煮
コンソメゼリー・花穂
床節唐揚
肝ソース・赤芽
Broad bean mousse with sea urchin,
broad beans and consommé jelly
Deep-fried abalone with abalone liver sauce
蠶豆慕絲伴海膽、
蠶豆及清湯啫喱
炸鮑魚伴鮑魚肝醬

吸物
Soup
湯

< 蛤吸仕立て >
蛤真丈・占地・蕨
桜麩・若布・木の芽・金箔
Big clam ball with shimeji, warabi and vegetable clear soup
大蜆肉丸伴本菇、蕨菜及青菜清湯

お造り
Sashimi
刺身

金目鯛・鰯
牡丹海老・北寄貝
Alfonsino, flounder, Botan shrimp and surf shell
金目鯛魚、左口魚、牡丹蝦及北寄貝

合肴
Steamed Dish
煮物

和牛と茄子旨煮 すき焼風
卵黄トリュフソース
Stewed Wagyu and eggplant with sukiyaki sauce and egg yolk truffle sauce
煮和牛及茄子伴壽喜燒汁及蛋黃松露汁

主菜
Main Dish
主菜

伊佐木山椒味噌焼
鰻蒲焼
たらの芽・丸十・はじかみ
Grilled chicken grunt with Japanese pepper miso paste
Grilled barbecued eel with sweet potatoes
山椒麵豉醬燒伊佐木魚
燒鰻魚伴番薯

食事
Rice
飯

< 散らし寿司 >
生雲丹・帆立・いくら
赤出し
<Chirashi Sushi>
Sea urchin, scallop and salmon roe
Red miso soup
< 雑錦魚生飯 >
海膽、帶子及三文魚子
紅麵豉湯

水物
Dessert
甜品

マスクメロン
小豆ミルクプリン
Greenhouse melon
Fresh milk pudding with red beans
温室蜜瓜
紅豆鮮奶布甸

お一人様 per person 每位 HKD1,600

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。

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。
This promotional price is not applicable to any discount privileges.
以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠。

