

雲丹と鮑のスペシャルセットディナー
Abalone and Sea Urchin Set Dinner
鮑魚及海膽晚膳套餐



先付 Appetiser 前菜	生雲丹豆腐 生雲丹・蟹身・空豆・ヤングコーン・コンソメゼリー・花穂 Sea urchin bean curd with sea urchin, crabmeat, broad beans, baby corn and consommé jelly 海膽豆腐伴海膽、蟹肉、蠶豆、粟米芯及清湯啫喱
蒸物 Steamed Dish 蒸物	豆乳玉地蒸し 鮑・鮑肝ソース餡・エディブルフラワー Steamed egg custard with soy milk and abalone liver sauce 豆乳蒸蛋伴鮑魚肝醬
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
合肴 Deep-fried Dish 炸物	鮑柔らか煮唐揚げ 天出し・大根おろし 生雲丹と鯛の磯辺揚げ Deep-fried stewed abalone Japanese style deep-fried sea urchin with sea bream 炸煮鮑魚 日式炸海膽伴鯛魚
主菜 Main Dish 主菜	和牛と鮑の鉄板焼 添え野菜 Wagyu and abalone teppanyaki 和牛及鮑魚鐵板燒
食事 Rice 飯	雲丹と蟹の焼飯 赤出し・香の物 Sea urchin and crabmeat fried rice Red miso soup and pickles 海膽及蟹肉炒飯 紅麵豉湯及醃菜
水物 Dessert 甜品	マスクメロン 梅酒ゼリー 青梅密煮 Greenhouse melon Plum wine jelly 溫室蜜瓜 梅酒啫喱

お一人様 per person 每位 HKD1,900

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。