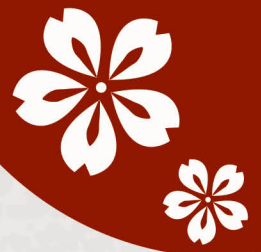


—土用の丑の日—  
鰻セットディナー  
Japanese Eel Set Dinner  
日本鰻魚晚膳套餐



先付 Appetiser 前菜	小鉢五種盛 (鰻ざく・生湯葉と雲丹・青菜と蟹お浸し・海月胡瓜・松前漬) Assorted appetiser (Grilled eel in vinegar sauce, stewed fresh bean curd skin with sea urchin, poached vegetables with crabmeat, jellyfish with cucumber, marinated herring roe) 雜錦前菜 (醋汁燒鰻魚、煮腐皮伴海膽、浸煮青菜伴蟹肉、海蜇青瓜及醃製希靈魚子)
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
中皿 Grilled Dish 焼物	鰻巻玉子 Grilled eel egg rolls 燒鰻魚蛋卷
食事 Rice 飯	鰻重 / ひつまぶし (香の物・吸物付) Barbecued Japanese eel on rice/ deluxe Japanese eel on rice served with clear soup and pickles 燒日本鰻魚飯 / 特色日本鰻魚飯 配清湯及醃菜
水物 Dessert 甜品	マスクメロンゼリー掛け Greenhouse melon with jelly 溫室蜜瓜伴啫喱

お一人様 per person 每位 HKD1,650

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。