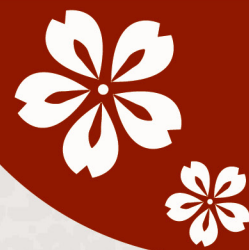


松茸セットディナー  
Matsutake Set Dinner  
松茸晚膳套餐



先付 Appetiser 前菜	松茸・ずわい蟹・春菊のお浸し Poached Matsutake, Zuwai crabmeat and green vegetables 浸煮松茸、松葉蟹肉及青菜
吸物 Clear Soup 清湯	松茸土瓶蒸し 海老・鯛・三ツ葉・酢立 Matsutake and seafood teapot clear soup 松茸及海鮮茶壺清湯
お造り Saashimi 刺身	本日のおすすめ三種盛り Three kinds of assorted sashimi 雜錦刺身三款
焼肴 Grilled Dish 焼物	焼松茸と和牛網焼 Grilled Matsutake and Wagyu amiyaki 焼松茸及網焼和牛
止肴 Deep-fried Dish 炸物	松茸とキスの天婦羅 Matsutake and sea smelt tempura 松茸及沙鯰魚天婦羅
寿司 Sushi 壽司	にぎり寿司（四貫）赤出し （赤身・鯛・浜地・烏賊） Four kinds of assorted sushi (tuna, sea bream, yellowtail and squid) served with red miso soup 雜錦壽司四款 （吞拿魚、鯛魚、油甘魚及魷魚） 配紅麵豉湯
水物 Dessert 甜品	マスクメロン あずきミルクプリン Greenhouse melon Red bean and milk pudding 溫室蜜瓜 紅豆牛奶布甸

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。