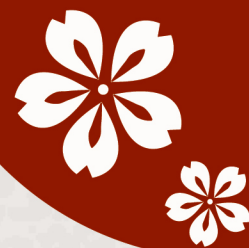


和牛と雲丹のセットディナー Wagyu and Sea Urchin Set Dinner 和牛及海膽晚膳套餐



先付 Appetiser 前菜	京湯葉冷しべっ甲餡 生雲丹・ずわい蟹・いくら・山葵 Stewed fresh bean curd skin, sea urchin, Zuwai crabmeat and salmon roe 煮腐皮、海膽、松葉蟹肉及三文魚子
お造り Sashimi 刺身	和牛・浜地・牡丹海老 Wagyu, yellowtail and Botan shrimp 和牛、油甘魚及牡丹蝦
蒸物 Steamed Dish 蒸物	雲丹・鯛かま酒蒸し 椎茸・豆腐・長葱・青梗菜 Steamed sea bream collar in sake with sea urchin and vegetables 清酒煮鯛魚鮫伴海膽及青菜
焼物 Grilled Dish 焼物	和牛とフォアグラの照焼 焼栗・茄子田楽・葉地神 Grilled Wagyu and duck foie gras with teriyaki sauce 汁焼和牛及鴨肝
酢の物 Vinegared Dish 酸醋物	鮫肝ほん酢 Anglerfish liver with vinegar sauce 鮫鰾魚肝伴醋汁
食事 Rice 飯	海鮮雲丹丼 赤出し Assorted seafood and sea urchin rice Red miso soup 雑錦海鮮及海膽飯 紅麵豉湯
水物 Dessert 甜品	マスクメロンと苺 Greenhouse melon and strawberries 溫室蜜瓜及士多啤梨

お一人様 per person 每位 HKD1,300

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。