

## スペシャルセットディナー

### Set Dinner Special

### 特惠晚膳套餐



先付 Appetiser 前菜	合鴨ロース玉葱・貝割 金山時胡瓜・味噌 お浸し Duck meat with onion and daikon sprouts Miso cucumber Poached vegetables 鴨肉伴洋葱及蘿蔔苗 麵豉伴青瓜 浸煮青菜
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
蒸物 Steamed Dish 蒸物	海鮮玉地蒸し フォアグラ・トリュフ餡 Japanese style steamed egg custard with seafood, duck foie gras and truffle sauce 日式蒸蛋伴海鮮、鴨肝及松露汁
煮物 Stewed Dish 煮物	六角小芋蟹餡かけ Japanese style stewed taro with crabmeat sauce 日式煮芋頭伴蟹肉汁
焼肴 Grilled Dish 焼物	日本長州鶏照焼 Grilled Japanese chicken with teriyaki sauce 汁焼雞肉
揚げ物 Deep-fried Dish 炸物	蓮根海老挟み揚げ Deep-fried lotus root with minced shrimp 炸蓮藕伴免治蝦肉
酢の物 Vinegared Dish 酸醋物	鳥貝・胡瓜酢の物 Cockle and cucumber with vinegar sauce 鳥貝及青瓜伴醋汁
食事 Rice 飯	御飯・赤出し・香の物・明太子 Steamed rice, red miso soup and pickles served with cod roe 白飯、紅麵豉湯及醃菜伴明太子
水物 Dessert 甜品	マスクメロン Greenhouse melon 溫室蜜瓜

お一人様 per person 每位 HKD750

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。