

祭日特別懷石 Festive Kaiseki Set Dinner 節慶懷石料理晚餐

食前酒 Aperitif 餐前酒	グラスシャンパン A glass of welcome Champagne AR Lenoble Intense 'Mag 19' Brut NV 歡迎香檳一杯
前菜 Appetiser 前菜	鱈白子ぼん酢 焼万願寺唐辛子と合鴨コース 雲丹と焼茄子 旨出し Silver cod roe with vinegar sauce Grilled manganji peppers and duck meat Sea urchin with grilled eggplant 鱈魚子伴醋汁 焼辣味青椒仔及鴨肉 海膽伴焼茄子
お造り Sashimi 刺身	本日のおすすめ四種盛 Four kinds of sashimi 雜錦刺身四款
温物 Stewed Dish 煮物	鮑小鍋 胡麻だれ・ぼん酢 白菜・白葱・椎茸・豆腐・水菜 Abalone hotpot (cabbages, long onion, mushrooms, bean curd and mizuna) 鮑魚鍋 (白菜、長葱、冬菇、豆腐及水菜)
焼肴 Grilled Dish 焼物	甘鯛照焼 丸十・葉地神・小芋山椒揚げ Grilled tilefish with teriyaki sauce 汁焼馬頭魚
合肴 Deep-fried Dish 炸物	帆立アーモンド揚げ 南瓜・椎茸・青唐 Deep-fried scallop and vegetables with almond flakes 炸帶子及蔬菜伴杏仁片
寿司 Sushi 壽司	にぎり寿司 (四貫) 葱とろ巻 赤出し Four kinds of sushi Minced fatty tuna with spring onion rolls Red miso soup 雜錦壽司四款 葱免治吞拿魚腩卷 紅麵豉湯
水物 Dessert 甜品	マスクメロン・プリン Greenhouse melon and pudding 溫室蜜瓜及布甸

お一人様 per person 每位 HKD1,500

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。

表示価格はすべて香港ドルとなり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 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。