

おせち御膳
Osechi Set Lunch
特色新春午膳套餐

御祝肴 Appetiser 前菜	紅白柚子膾・加寿之子 田作り・黒豆・紅白蒲鉾 梅人参・昆布巻・海老旨煮 合鴨コース New Year's Celebration Platter 精選賀年拼盤
御雑煮 Soup 湯	<白味噌仕立> 帆立真丈・焼餅・紅白大根人参 椎茸・鶴菜・水辛子・鰹 White miso soup with minced scallop ball 帶子丸白麵鼓湯
御造里 Sashimi 刺身	本日のおすすめの品 Assorted sashimi 雜錦刺身
御多喜物 Stewed Dish 煮物	蓮根餅あられ揚げ ずわい蟹・青梗菜・銀鮓 Japanese style stewed deep-fried lotus roots with crabmeat sauce 日式蟹肉汁煮炸蓮藕
御家喜肴 Grilled Dish 焼物	和牛柔らか煮 丸大根旨煮 梅人参・菜花・治部煮鮓・振り柚子 Grilled silver cod with miso paste 西京麵鼓醬燒銀鱈魚
御寿之物 Vinegared Dish 酸醋物	炙り粒貝と鳥貝の酢の物 若芽・胡瓜・茗荷 Slightly-grilled conch and cockle with vinegar sauce 火炙粒貝及鳥貝伴醋汁
御食事 Rice 飯	御赤飯・香の物・赤出し Red bean rice with red miso soup and pickles 紅豆飯、紅麵鼓湯及醃菜
御水物 Dessert 甜品	苺ワインゼリーがけ Strawberries with white wine jelly 士多啤梨伴白酒啫喱

お一人様 per person 每位 HKD980

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 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。