

Exotica Umami テイスティングセットディナー
Exotica Umami Tasting Set Dinner
Exotica Umami 嚐味晚餐
3/3 – 30/4/2025



| | |
|--------------------------|--|
| 先付 Appetiser 前菜 | ずわい蟹・若布・胡瓜 Exotica Umamiゼリー Zuwai crabmeat, seaweed and cucumber with Exotica Umami jelly 松葉蟹肉、海藻及青瓜伴 Exotica Umami 啫喱 <i>AL Lenoble Intense 'Mag 19' Brut NV</i> |
| お造り Sashimi 刺身 | 本日のおすすめ造り二種 Two kinds of assorted sashimi 雜錦刺身兩款 |
| 煮物 Stewed Dish 煮物 | 茄子と帆立の揚げ出し Exotica Umami 出汁 Stewed deep-fried eggplant and scallop with Exotica Umami 煮炸茄子及帶子伴 Exotica Umami <i>Domaine francois Carillon, Bourgogne Chardonnay 2019</i> |
| 焼肴 Grilled Dish 焼物 | オーストラリア牛と焼野菜 Exotica Umami ソース Grilled Australian beef and sautéed vegetables with Exotica Umami Exotica Umami 燒澳洲牛肉及炒雜菜 <i>Jean-Claude Boisset Bourgogne Pinot Noir Les Ursulines 2023</i> |
| 寿司 Sushi 壽司 | 鮪づけにぎり Exotica Umami 醤油 赤出し Marinated tuna sushi with soy sauce and Exotica Umami served with red miso soup 醤油及 Exotica Umami 漬吞拿魚壽司配紅麵豉湯 |
| 水物 Dessert 甜品 | ミルクプリンと柚子シャーベット Milk pudding and yuzu sorbet 牛奶布甸及柚子雪葩 |

お一人様 per person 每位 HKD700

追加お一人様 HKD350 にてグラスワイン 3 杯をお楽しみいただけます
Additional HKD350 per person for 3 glasses of pairing wine
另加每位 HKD350 搭配三杯相得益彰的佳釀

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。