

花見御膳

Sakura Set Lunch

「花見」櫻花特色午餐

先付<小鉢盛>

Appetiser
前菜

菜の花お浸し・ずわい蟹酢

銀鱈西京漬・厚焼玉子・三色団子

牛肉網焼・丸十レモン煮・数の子松前漬

蛸山葵・蒸し鶏と海月の和え物

Poached vegetables, Zuwai crabmeat with vinegar sauce, grilled silver cod with miso paste, grilled egg rolls, mini glutinous rice dumplings, grilled beef amiyaki, stewed sweet potatoes with lemon sauce, marinated herring roe, marinated octopus with wasabi, steamed chicken with jellyfish

浸煮春菜、松葉蟹肉伴醋汁、

西京麵豉醬燒銀鱈魚、煎雞蛋卷、迷你糯米丸子、

網燒牛肉、檸檬汁煮番薯、醃製希靈魚子、

山葵八爪魚及蒸雞肉伴海蜇

お造り

Sashimi
刺身

本日のおすすめ二種盛

Two kinds of assorted sashimi

雜錦刺身兩款

揚物

Deep-fried Dish
炸物

海老・キス・南瓜・椎茸・大葉の天婦羅

Prawn, sea smelt, pumpkin, mushroom and shiso tempura

大蝦、沙鰱魚、南瓜、冬菇及紫蘇天婦羅

食事

Rice
飯

いくら御飯 味噌汁

Salmon roe on rice served with miso soup

三文魚子飯配麵豉湯

水物

Dessert
甜品

桜プリン・桜アイスクリーム

Sakura pudding and sakura ice cream

櫻花布甸及櫻花雪糕

お一人様 per person 每位 HKD580

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。