

桜懷石
Sakura Kaiseki
櫻花懷石

先付<小鉢盛>
Appetiser
前菜

菜の花お浸し いくら添え
空豆塩湯
炙り帆立と鳥貝の辛子味噌和え
Poached vegetables with salmon roe
Boiled broad beans with salt
Slightly-grilled scallop and cockle with spicy miso paste
浸煮青菜伴三文魚子
鹽煮蠶豆
火炙帶子及鳥貝伴辣麵豉醬

お造り
Sashimi
刺身

平目・とろ・縞鰹・牡丹海老
Flounder, fatty tuna, striped jack and Botan shrimp
左口魚、吞拿魚腩、深海池魚及牡丹蝦

温物
Stewed Dish
煮物

鯛桜蒸し 銀鮓・山葵
Stewed sea bream sakura rice cake
日式煮鯛魚櫻花餅

焼物
Grilled Dish
焼物

鯖照焼 白髪葱・木の芽・丸十・葉地神
Grilled Spanish mackerel with teriyaki sauce
汁焼花鮫魚

揚物
Deep-fried Dish
炸物

蛸烏賊と山菜の天婦羅 天出し・藻塩
Toyama squid and wild vegetable tempura
螢光魷魚及山菜天婦羅

酢の物
Vinegared Dish
酸醋物

ずわい蟹の酢の物 胡瓜・若布・茗荷
Zuwai crabmeat, cucumber and seaweed with vinegar sauce
松葉蟹肉、青瓜及海藻伴醋汁

食事
Rice
飯

ばら散らし 赤出し
Assorted diced sashimi on rice served with red miso soup
雜錦角切魚生飯配紅麵豉湯

水物
Dessert
甜品

桜プリンとメロン
Sakura pudding and greenhouse melon
櫻花布甸及溫室蜜瓜

お一人様 per person 每位 HKD1,550

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。