



## 晚市菜單·和

初秋 二零二二

### ---前菜---

松葉蟹肉，蕃茄青啫喱，茄子咖喱慕斯

### ---碗物---

北海道豆乳，鮮雞腿肉，竹筍

### ---強饌---

南非鮑魚，海之七草汁

### ---天婦羅---

關東遼蓼，花竹蝦  
秋松茸，酢橘

### ---煮物---

和牛舌，面頰，舞茸，蕪菁，迷你洋蔥

### ---食事---

燒生秋刀魚，釜飯，味噌湯，漬物

### ---甜品---

豆腐雪糕，淡雪鹽，黑蜜糖  
紅豆茶通  
抹茶

每位港幣1680元

價目另需加一服務費



## 9 Course Dinner Menu

Early Autumn

### ---Starter---

Snow Crab Meat, Tomato Jelly, Eggplant Curry Mousse

### ---Soup---

Soy Bean Milk, Chicken, Bamboo Pith

### ---Stewed---

Abalone, Seaweed Sauce

### ---Tempura---

Sea Cucumber, Japanese King Prawn  
Matsutake, Sudachi

### ---Simmered---

Kagoshima A4 OX Tongue, Cheek, Mini Onion, Porcini

### ---Main---

Fresh Sanma Gamameisi,

### ---Dessert---

Tofu Ice Cream, Snow Salt, Black Honey  
Red Bean Dumpling  
Kyoto Matcha Tea

**1,680 per person**

Price is subject to 10% service charge.