



7-Course Lunch Menu

Autumn 2026

Sweet Shrimp, Geoduck, Cucumber, Tomato Jelly

Seasonal Tempura

Chef's Daily Grilled Selection

Sea Urchin, Tofu, Seaweed Sauce

Sukiyaki Wagyu Beef, Egg Yolk, Tofu

Mini Salmon Roe Don
Sushi (6 kinds)

Warabi-mochi, Okinawa Brown Sugar, Soy Bean Powder

 Add-on SIGNATURE

Sea Urchin Hand Roll +\$288

Sweet Shrimp, Sea Urchin, Monaka, Vinegar Jelly +\$298

Toro, Sea Urchin, Prawn,

Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$298

Horsehair Crab Tempura +\$428

Sashimi Platter (4 Kinds 8 Pcs) +\$588

HKD 888 per person

Price is subject to 10% service charge.



七道菜單

秋 二零二六

甜蝦 白象拔 蕃茄啫喱 胡瓜 三葉 花穗

本日炸物一品

本日燒物一品

雲丹豆腐 佐賀海苔餡

和牛壽喜燒 黃身 豆腐

三文籽迷你丼

壽司 六貫

蕨餅 沖繩黑蜜 黃豆粉

 名物追加

海膽手卷 +\$288

白蝦海膽最中餅，大葉，土佐醋啫喱，花穗 +\$298

吞拿魚腩，海膽，牡丹蝦，紅菜頭泡沫，天婦羅紫菜 +\$298

毛蟹天婦羅 + \$428

刺身拼盤（四款八切）+ \$588

每位港幣888元

價目另需加一服務費