



## 午市五道菜單

春 二零二六

### ---蒸物---

黑松露 蟹肉 茶碗蒸

### ---天婦羅---

季節天婦羅三點

### ---肉料理---

冷製和牛 柚子啫喱 高糖蕃茄 胡瓜 花穗

### ---食事---

天婦羅餅茶漬飯

### ---甘味---

開心果雪糕最中

### 名物追加

吉列魚翅 + \$280

海膽手卷 + \$288

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488元

價目另需加一服務費



## **5-Course Lunch Menu**

Spring 2026

### **----Steamed----**

Black Truffle, Crab Meat, Steamed Egg Custard

### **----Rice----**

Sakura Shrimp Tempura Chazuke

### **----Tempura----**

Seasonal Tempura (3 kinds)

### **----Dessert----**

Pistachio Ice-Cream, Monaka

### **---- Meat----**

Cold Wagyu Beef, Yuzu Jelly, Tomato, Cucumber

### **Add-on SIGNATURE**

**Deep-Fried Shark Fin +\$280**

**Sea Urchin Hand Roll +\$288**

**Toro, Sea Urchin, Prawn,**

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

**Horsehair Crab Tempura +\$428**

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

**HKD 488 per person**

Price is subject to 10% service charge.