



晚市菜單·和

初秋二零二三

---前菜---

松葉蟹肉，蕃茄青啫喱，茄子咖喱慕斯

---刺身---

極尚時令刺身(三點)

吞拿魚腩，海膽，蝦，紅菜頭芥辣泡沫，紫菜天婦羅

---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---

流心花膠

---煮物---

和牛舌，舞茸，蕪菁，迷你洋蔥

---甜品---

豆腐雪糕，淡雪鹽，黑蜜糖

紅豆茶通

抹茶

每位港幣1780元

價目另需加一服務費



10 Course Dinner Menu

Early Autumn

---Starter---

Snow Crab Meat, Tomato Jelly, Eggplant Curry Mousse

---Sashimi---

Premium Seasonal Sashimi (3 kinds)

Toro, Sea Urchin, Prawn, Deep-fried Seaweed, Beetroot Wasabi Foam

---Soup---

Soy Bean Milk, Fresh Chicken, Bamboo Pith

---Stewed---

South Africa Abalone, Seaweed Sauce

---Tempura---

Fish Maw

---Simmered---

Kagoshima A4 OX Tongue, Turnip, Mini Onion, Mizuna

---Dessert---

Tofu Ice Cream, Snow Salt, Black Honey

Red Bean Dumpling

Kyoto Matcha Tea

1,780 per person

Price is subject to 10% service charge.