



## 6-Course Lunch Menu

Autumn 2026

Sweet Shrimp, Geoduck, Cucumber, Tomato Jelly

\*\*\*\*\*

Seasonal Tempura

\*\*\*\*\*

Chef's Daily Grilled Selection

\*\*\*\*\*

Sukiyaki Wagyu Beef, Egg Yolk, Tofu

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 688 per person**

Price is subject to 10% service charge.



## 六道菜單

秋 二零二六

甜蝦 白象拔 蕃茄啫喱 胡瓜 三葉 花穗

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

壽司 六貫

本日炸物一品

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

蕨餅 沖繩黑蜜 黃豆粉

本日燒物一品

\*\*\*\*\*

 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

和牛壽喜燒 黃身 豆腐

\*\*\*\*\*

每位港幣688元

價目另需加一服務費