



晚市十道菜單

春 二零二六

---先付---

帆立貝 清湯啫喱 蛇腹胡瓜 高糖蕃茄 柚子

蝦蛄大葉天婦羅 唐墨

---碗物---

白子 蕪菁清湯 柚子 杞之實 三葉

---刺身---

極尚時令刺身

---蒸物---

黑松露鵝肝茶碗蒸

---炸物---

真鱈磯邊揚 雲丹醬 木之芽

---燒物---

喜之次幽奄燒 柚子大根 栗

---肉料理---

和牛壽喜燒 豆腐 長蔥 黃身

---食事---

毛蟹 竹之子 土鍋飯

---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

每位港幣1888元

價目另需加一服務費



10-Course Dinner Menu

Spring 2026

----Starter----

Scallop, Broth Jelly, Cucumber, Tomato, Yuzu

Mantis Shrimp Shiso Tempura, Mullet Roe

----Soup-----

Shirako, Turnip, Yuzu, Goji Berry

----Sashimi----

Seasonal Sashimi

----Steamed----

Black Truffle, Foie Gras, Steamed Egg Custard

----Fried----

Pacific Cod, Seaweed, Sea Urchin Sauce

----Grilled----

Kinki, Radish, Chestnut

----Meat----

Sukiyaki Wagyu Beef, Tofu, Leek, Egg Yolk

----Rice----

Horsehair Crab Meat, Bamboo Shoot, Claypot Rice

----Dessert----

Pistachio Ice-Cream, Monaka

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

HKD 1,888 per person

Price is subject to 10% service charge