



晚市十道菜單

秋 二零二五

---先付---

赤貝 洋梨 松之實 大葉啫喱 胡瓜

---燒物---

銀鱈西京燒

鰯紫蘇天婦羅 茗荷 洋蔥 蓮根煎餅 黑醋

---碗物----

海老真丈 柚子 蕪菁清湯

----肉料理----

黑毛和牛壽喜燒 大黑占地 鹽漬黃身

---刺身---

極尚時令刺身

----食事----

上海蟹 三葉 生姜土鍋飯 味噌湯 漬物

---炸物---

吉列魚翅 醋橘

----甘味----

時令水果

---蒸物---

自家製豆腐 上海蟹餡 雲丹 山葵

名物追加

吞拿魚腩，海膽，牡丹蝦，紅菜頭泡沫，天婦羅紫菜 +\$258

白蝦海膽杯 + \$280

海膽手卷 +\$288

毛蟹天婦羅 + \$398

每位港幣1888元

價目另需加一服務費



10-Course Dinner Menu

Autumn 2025

----Starter----

Blood Clam, Pear, Pine Nut, Shiso Jelly, Cucumber

----Grilled----

Miso Glazed Black Cod

----Meat----

Spanish Mackerel Tempura, Onion, Lotus Root, Black Vinegar

Sukiyaki Wagyu Beef, Shimeji Mushroom, Salted Egg Yolk

----Soup-----

Shrimp, Yuzu, Raddish

----Rice----

Shanghai Hairy Crab Roe, Japanese Parsley,
Ginger Claypot Rice, Pickles, Miso Soup

----Sashimi----

Seasonal Sashimi

----Dessert----

Seasonal Fruits

----Fried----

Shark Fin, Lime

Add-on SIGNATURE

----Steamed----

Homemade Tofu, Chinese Mitten Crab Roe, Sea Urchin

Toro, Sea Urchin, Prawn,
Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$258
Sweet Shrimp with Sea Urchin Cup +\$280
Sea Urchin Hand Roll +\$288
Horsehair Crab Tempura +\$398

HKD 1,888 per person

Price is subject to 10% service charge