



晚市九道菜單

春二零二六

---先付---

煙燻螢光魷魚 雲丹 蕪菁 菜之花 土佐醋啫喱 花穗

---炸物---

忌廉毛蟹可樂餅 他他醬

---碗物---

魚翅白菜卷 蕪菁清湯 三葉

---刺身---

極尚時令刺身

---蒸物---

鯛白子茶碗蒸 柚子

---天婦羅---

甘鯛天婦羅 蝦醬春野菜汁

---肉料理---

薄燒和牛 玉子泡泡 舍利

---食事---

鱈場蟹雜炊

---甘味---

焙茶布甸 焦糖脆脆

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

每位港幣1688元

價目另需加一服務費



9-Course Dinner Menu

Spring 2026

----Starter----

Smoked Firefly Squid, Sea Urchin, Turnip
Rape Blossoms, Tosa Vinegar Jelly

----Fried----

Creamy Horsehair Crab Croquette, Tartar Sauce

----Soup----

Shark Fin Cabbage Roll, Turnip

----Sashimi----

Seasonal Sashimi

----Steamed----

Sea Bream Milt, Steamed Egg Custard, Yuzu

----Tempura----

Tilefish Tempura, Shrimp Paste Spring Vegetable Sauce

----Grilled----

Wagyu Beef, Egg Yolk Foam, Rice

----Rice----

King Crab Zosui (Japanese Rice Porridge)

----Dessert----

Hojicha Pudding, Caramel Crunch

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

HKD 1,688 per person

Price is subject to 10% service charge