



晚市菜單·琥珀

初冬 二零二二

---前菜---

北海道香箱蚶，日本長茄子，迷你蕃茄，土佐酢啫喱

---刺身---

時令刺身 (三款)

吞拿魚腩，海膽，蝦，紅菜頭芥辣泡沫，紫菜天婦羅

---鍋物---

北海道松葉蟹，京豆腐，京野菜，油揚

---蒸物---

北海道毛蟹，茶碗蒸

---強饌---

照燒法國鵝肝，大根

---天婦羅---

流心花膠

北海道鱒場蟹腳

---主菜---

龍蝦，三文魚籽，香檳汁

---食事---

大閘蟹釜飯，漬物，味噌湯

---甜品---

靜岡蜜瓜

草莓糯米卷

抹茶

每位港幣2180元

價目另需加一服務費



Crab Fest Dinner Menu

Early Winter 2022

---Starter---

Hokkaido Snow Crab, Japanese Eggplant, Mini Tomato, Vinegar Jelly

----Sashimi----

Premium Seasonal Sashimi (3 kinds)

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

----Stewed----

Hokkaido Snow Crab, Kyoto Tofu, Kyoto Vegetables

----Steamed----

Hakkaido Mitten Crab, Steamed Egg Custard

----Teriyaki----

Foie Gras, Kabu

----Tempura----

Fish Maw, Mushroom

Hokkaido Snow Crab

----Main----

Lobster, Salmon Roe, Champagne Sauce

----Rice----

Hairy Crab Claypot, Pickles, Miso Soup

----Dessert----

Shizuoka Melon

Strawberry Dumpling

Kyoto Matcha Tea

HKD 2,180 per person

Price is subject to 10% service charge.