



午市七道菜單

冬 二零二五

---蒸物---

雲丹 海苔 京豆腐

---刺身---

季節刺身

---天婦羅---

季節天婦羅三點

---燒物---

真鱈西京燒

---肉料理---

壽喜燒黑毛和牛 豆腐 長蔥 黃身

---食事---

寿司2貫 迷你刺身飯 味噌湯

---甘味---

抹茶 白豆沙蕨餅

名物追加

吞拿魚腩，海膽，牡丹蝦，紅菜頭泡沫，天婦羅紫菜 +\$278

吉列魚翅 + \$280

海膽手卷 +\$288

毛蟹天婦羅 + \$398

每位港幣888元

價目另需加一服務費



7-Course Lunch Menu

Winter 2025

----Steamed----

Sea Urchin, Seaweed, Homemade Tofu

----Sashimi----

Seasonal Sashimi

----Tempura----

Seasonal Tempura (3 kinds)

----Grilled----

Miso Glazed Black Cod

---- Meat----

Sukiyaki Wagyu Beef, Tofu, Leek, Egg Yolk

----Rice----

Sushi (2 kinds), Mini Seafood Don, Miso Soup

----Dessert----

Warabi-mochi, White Bean Paste, Matcha Powder

Add-on SIGNATURE

**Toro, Sea Urchin, Prawn,
Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$278
Deep-Fried Shark Fin +\$280
Sea Urchin Hand Roll +\$288
Horsehair Crab Tempura +\$398**

HKD 888 per person

Price is subject to 10% service charge.