



10-Course Dinner Menu

Autumn 2026

----Starter----

Hairy Crab, Tomato Jelly, Shiso, Cucumber

----Fried----

Tilefish, Salted Egg Yolk Sauce, Pepper Leaf

----Soup----

Scallop, Turnip, Yuzu, French Bean

----Sashimi----

Smoked Sashimi (3 kinds)

----Steamed----

Chinese Mitten Crab Roe, Snap Pea
Mushroom, Homemade Tofu

----Tempura----

Sea Urchin, Bean Curd Sheet Tempura
Wasabi, Vinegar Sauce

----Grilled----

Kabayaki Unagi (Eel) Handroll

----Main Entree----

Sukiyaki Wagyu Beef, Black Truffle, Tofu, Egg Yolk

----Rice----

King Crab Claypot Rice, Sweet Corn

----Dessert----

Lily, Butter, Awayuki Salt Flakes, Monaka

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 1,888 per person

Price is subject to 10% service charge



晚市十道菜單

秋 二零二六

---先付---

毛蟹 蕃茄啫喱 花穗 胡瓜

---炸物---

白甘鯛天婦羅 鹽漬蛋黃醬 木之芽

---碗物---

帆立貝真丈 蕪菁 柚子 法邊豆

---刺身---

煙燻刺身3點

---蒸物---

大閘蟹粉 甜豆 香菇 自家製豆腐

---天婦羅---

雲丹 湯葉天婦羅 山葵 甘醋

---燒物---

鰻魚手卷

---肉料理---

和牛壽喜燒 黑松露 黃身 豆腐

---食事---

鰹場蟹 玉蜀黍土鍋飯

---甘味---

百合最中餅 牛油 淡雪鹽

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1888元

價目另需加一服務費