



## 午市菜單·緣

深秋 二零二二

### ---前菜---

富山白蝦薄切，吞拿魚他他，赤醋脆米片

### ---刺身壽司---

季節刺身三點

吞拿魚腩，海膽，蝦，紅菜頭芥辣泡沫，紫菜天婦羅

### ---蒸物---

松葉蟹，茶碗蒸

### ---天婦羅---

季節天婦羅四款

### ---燒物---

澳洲A3和牛柳，松露汁

### ---主食---

櫻花蝦釜飯，漬物，味噌湯

### ---甜品---

富有柿

每位港幣1000元

價目另需加一服務費



## Deluxe Lunch Menu

Autumn 2022

### ----Starter----

Toyama Shiroebi Carpaccio, Tuna Tartare, Red Vinegar, Rice Cracker

### ----Sashimi----

Seasonal Sashimi (3 kinds)

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

### ----Steamed----

Snow Crab, Steamed Egg Custard

### ----Tempura----

Seasonal (4 kinds)

### ----Grilled----

Kagoshima A3 Beef Fillet, Black Truffle Sauce

### ----Main----

Sakura Shrimp Don, Miso Soup, Pickles

### ----Dessert----

Wakayama Persimmon

**HKD 1000 per person**

Price is subject to 10% service charge.