



晚市九道菜單

春二零二五

---先付---

螢光烏賊 土佐酢嗜喱 雲丹 花穗 獨活 生若布

鰯 南高梅大葉天婦羅 紀洲山椒鹽

---碗物---

毛蟹 大葉擬寶珠 柚子

---刺身---

極尚時令刺身

---燒物---

銀鱈幽奄燒 醋橘 白髮蔥

---炸物---

櫻花蝦 新洋蔥 三葉天婦羅餅

---肉料理---

和牛涮涮鍋 花山椒 竹之子

---食事---

鱈場蟹土鍋飯 竹之子 木之芽

---甘味---

柚子芝士凍餅

名物追加

吞拿魚腩，海膽，牡丹蝦，紅菜頭泡沫，天婦羅紫菜 + \$258

海膽手卷 + \$288

毛蟹天婦羅 + \$398

白蝦海膽杯 + \$280

每位港幣1688元

價目另需加一服務費



9-Course Dinner Menu

Spring 2025

----Starter----

Firefly Squid, Vinegar Jelly, Sea Urchin, Algae

Sardine, Shiso, Plum, Pepper Salt

----Soup-----

Horsehair Crab, Lettuce, Yuzu

----Sashimi----

Seasonal Sashimi

----Grilled----

Silver Cod, Lime, Scallion

----Fried----

Sakura Shrimp, Onion, Mitsuba Leaf

----Meat----

Shabu Shabu Wagyu Beef, Japanese Pepper, Bamboo Shoots

----Rice----

King Crab Claypot Rice, Bamboo Shoots, Japanese Pepper

----Dessert----

Yuzu Cheese Cake

Add-on SIGNATURE

**Toro, Sea Urchin, Prawn,
Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$258
Sea Urchin Hand Roll +\$288
Horsehair Crab Tempura +\$398
Sweet Shrimp with Sea Urchin Cup +\$280**

HKD 1,688 per person

Price is subject to 10% service charge