



## 午市菜單·緣

春二零二四

### ---先付---

松葉蟹肉，海膽，長芋，甜豆，

生麩，柚子酢啫喱

### ---造里---

季節刺身三點

### 名物追加

吞拿魚腩 海膽 蝦 紅菜頭泡沫 天婦羅紫菜 +\$200

醋鯖魚三文治 +\$140

### ---蒸物---

鵝肝茶碗蒸

### ---揚物---

蓮根，海老

紫菜，海膽

### 名物追加

流心花膠天婦羅 +\$140

關東遼參 蝦天婦羅 +\$200

### ---食事---

愛媛產鯛魚飯

或

豚肉野菜柳川風井

或

熊本A4和牛并 +\$100

### ---水菓子---

不知火橘，日本年糕，紅豆湯

每位港幣680元起

價目另需加一服務費



## Lunch Experience Menu

Spring 2024

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

Snow Crab Meat, Sea Urchin, Peas,  
Taro, Yuzu Vinegar Jelly

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

Seasonal Sashimi (3 kinds)

### ✦ Add-on SIGNATURE

Toro, Sea Urchin, Prawn,  
Beet Root Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$200  
Saba Sando +\$140

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

Foie Gras, Steamed Egg Custard

### ----Fried----

Lotus Root, Prawn  
Seaweed, Sea Urchin

### ✦ Add-on SIGNATURE

Fish Maw Tempura +\$140  
Sea cucumber, Prawn Tempura +\$200

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

Ehime Snapper Don  
OR  
Yanagawa styled Pork Don  
OR  
Kumamoto A4 Sukiyaki Don +\$100

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

Mandarin, Japanese Rice Cake, Red Bean Soup

**HKD 680 up per person**

Price is subject to 10% service charge.