



午市七道菜單

秋 二零二五

---蒸物---

黑松露玉蜀黍茶碗蒸

---刺身---

季節刺身

---天婦羅---

季節天婦羅三點

---燒物---

火炙拖羅 大葉 海苔挾

---肉料理---

清湯黑毛和牛 舞茸 柚子

---食事---

寿司2貫，迷你刺身飯，味噌湯

---甘味---

時令水果

名物追加

吞拿魚腩，海膽，牡丹蝦，紅菜頭泡沫，天婦羅紫菜 +\$258

白蝦海膽杯 + \$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

Autumn 2025

----Steamed----

Black Truffle, Sweet Corn, Steamed Egg Custard

----Sashimi----

Seasonal Sashimi

----Tempura----

Seasonal Tempura (3 kinds)

----Grilled----

Toro, Shiso, Seaweed

---- Meat----

Wagyu Beef, Maitake Mushroom, Yuzu

----Rice----

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

----Dessert----

Seasonal Fruits

Add-on SIGNATURE

Toro, Sea Urchin, Prawn,

Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$258

Sweet Shrimp with Sea Urchin Cup +\$280

Sea Urchin Hand Roll +\$288

Horsehair Crab Tempura +\$398

HKD 888 per person

Price is subject to 10% service charge.