



午市菜單·緣

初秋 二零二二

---前菜---

松葉蟹肉、蕃茄青啫喱、茄子咖喱慕斯

---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---

黑松露，茶碗蒸

---天婦羅---

季節天婦羅兩款

---燒物---

鹿兒島A4和牛薄燒、溫泉蛋

---主食---

鮮雞腿肉、白素麵、北海道豆乳

---甜品---

豆腐雪糕、淡雪鹽、黑蜜

每位港幣880元

價目另需加一服務費



Premium Lunch Menu

Early Autumn 2022

----Starter----

Snow Crab Meat, Tomato Jelly, Eggplant Curry Mousse

----Sashimi----

Seasonal Sashimi (3 kinds)

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

----Steamed----

Black Truffle, Steamed Egg Custard

----Tempura----

Seasonal (2 kinds)

----Grilled----

Kagoshima A4 Wagyu Beef Slices, Soft Boiled Egg

----Main----

Chicken, Somen, Soy Bean Milk

----Dessert----

Tofu Ice Cream, Snow Salt, Black Honey

HKD 880 per person

Price is subject to 10% service charge.