



晚市菜單·琥珀

深秋 二零二二

---前菜---

北海道鱈場蟹，吞拿魚他他，赤醋脆米片

---刺身---

極尚時令刺身(三點)

吞拿魚腩，海膽，蝦，紅菜頭芥辣泡沫，紫菜天婦羅

---鍋物---

北海道松葉蟹，京豆腐，京野菜

---蒸物---

北海道毛蟹，茶碗蒸

---強饌---

南非鮑魚，海之七草汁

---天婦羅---

北海道鱈場蟹腳
舞茸

---肉料理---

鹿兒島A4和西冷，松露汁

---食事---

大閘蟹釜飯，漬物，味噌湯

---甜品---

靜岡蜜瓜
栗和菓子
抹茶

每位港幣2180元

價目另需加一服務費



Crab Fest Dinner Menu

Autumn

---Starter---

Hokkaido King Crab, Tuna Tartare, Red Vinegar, Rice Cracker

----Sashimi----

Premium Seasonal Sashimi (3 kinds)

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

----Pot----

Hokkaido Snow Crab, Kyoto Tofu, Kyoto Vegetables

----Steamed----

Hakkaido Mitten Crab, Steamed Egg Custard

----Stewed----

Abalone, Seaweed Sauce

----Tempura----

Hokkaido Snow Crab
Maitake Mushroom

----Grilled----

Kagoshima A4 Sirloin, Truffle Sauce

----Rice----

Hairy Crab Claypot, Pickles, Miso Soup

----Dessert----

Shizuoka Melon
Chestnut Dumpling
Kyoto Matcha Tea

HKD 2,180 per person

Price is subject to 10% service charge.