



晚市十道菜單

夏二零二六

---先付---

沖繩水雲 粒貝 大和芋 花穗

---炸物---

紋甲魷魚 雲丹 芝士 大葉春卷

---碗物---

毛蟹真丈 蜆清湯 三葉 青海苔

---刺身---

煙燻刺身3點

---海鮮---

象拔蚌 柚子胡椒清湯素麵 花穗

---蒸物---

北寄貝 冷製茶碗蒸 三文魚籽 青柚子

---肉料理---

和牛橫隔膜刈包 炸蔥 萬願寺辣椒

---天婦羅---

太刀魚磯邊揚 雲丹 魚籽醬 黑醋山葵餡 金箔

---食事---

壽司四貫 味噌湯

---甘味---

焙茶布甸 焦糖脆脆

名物追加

海膽手卷 +\$288

白蝦海膽最中餅，大葉，土佐醋啫喱，花穗 +\$298

吞拿魚腩，海膽，牡丹蝦，紅菜頭泡沫，天婦羅紫菜 +\$298

毛蟹天婦羅 + \$428

每位港幣1888元

價目另需加一服務費



10-Course Dinner Menu

Summer 2026

----Starter----

Okinawa Sea Grapes, Whelk, Japanese Yam

----Fried----

Squid, Sea Urchin, Cheese, Shisho, Spring Roll

----Soup----

Crab Meat, Clam Clear Soup, Seaweed

----Sashimi----

Smoked Sashimi (3 kinds)

----Seafood----

Geoduck, Yuzu Pepper Soup, Somen Noodles

----Steamed----

Surf Clam, Cold Steamed Egg Custard, Salmon Roe, Yuzu

----Meat----

Wagyu Skirt Steak, Steamed Bun, Fried Scallion, Chili

----Tempura----

Hairtail, Sea Urchin, Caviar, Vinegar Wasabi Sauce

----Rice----

Seasonal Sushi (4 pcs), Miso Soup

----Dessert----

Hojicha Pudding, Caramel Crunch

 **Add-on SIGNATURE**

Sea Urchin Hand Roll +\$288

Sweet Shrimp, Sea Urchin, Monaka, Vinegar Jelly +\$298

Toro, Sea Urchin, Prawn,

Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$298

Horsehair Crab Tempura +\$428

HKD 1,888 per person

Price is subject to 10% service charge