



晚市菜單·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---

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

---碗物---

北海道豆乳，鮮雞腿肉，竹筴

---蒸物---

法國鵝肝，黑松露，茶碗蒸

---強饌---

南非鮑魚，海之七草汁

---天婦羅---

關東遼蓼，花竹蝦
秋松茸，酢橘

---煮物---

和牛舌，面頰，舞茸，蕪菁，迷你洋蔥

---食事---

燒生秋刀魚，釜飯，味噌湯，漬物

---甜品---

豆腐雪糕，淡雪鹽，黑蜜糖
紅豆茶通
抹茶

每位港幣1980元

價目另需加一服務費



11 Course Dinner Menu

Early Autumn

---Starter---

Snow Crab Meat, Tomato Jelly, Eggplant Curry Mousse

---Sashimi---

Premium Seasonal Sashimi (3 kinds)

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

---Soup---

Soy Bean Milk, Chicken, Bamboo Pith

---Steamed---

Foie Gras, Black Truffle, Steamed Egg Custard

---Stewed---

Abalone, Seaweed Sauce

---Tempura---

Sea Cucumber, Japanese King Prawn
Matsutake, Sudachi

---Simmered---

Kagoshima A4 OX Tongue, Cheek, Mini Onion, Porcini

---Main---

Fresh Sanma Gamameisi,

---Dessert---

Tofu Ice Cream, Snow Salt, Black Honey
Red Bean Dumpling
Kyoto Matcha Tea

1,980 per person

Price is subject to 10% service charge.