



## 晚市八道菜單

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

### ---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

### ---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1488元

價目另需加一服務費



## 8-Course Dinner Menu

Summer 2026

----Starter----

Okinawa Sea Grapes, Whelk, Japanese Yam

----Meat----

Wagyu Skirt Steak, Steamed Bun, Fried Scallion, Chili

----Fried----

Squid, Sea Urchin, Cheese, Shisho, Spring Roll

----Rice----

Seasonal Sushi ( 4 pcs ), Miso Soup

----Soup----

Crab Meat, Clam Clear Soup, Seaweed

----Dessert----

Hojicha Pudding, Caramel Crunch

----Sashimi----

Smoked Sashimi ( 3 kinds )

 **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**

----Steamed----

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

**HKD 1,488 per person**

Price is subject to 10% service charge