



晚市九道菜單

冬 二零二五

---先付---

蝦夷鮑魚天婦羅

雲丹毛蟹最中 大葉 柚子醋啫喱 花穗

---碗物----

鰯魚 海老芋 芹 梅 黃柚子 蜆清湯

---刺身---

極尚時令刺身

---蒸物---

地蛤茶碗蒸 海苔餡

---炸物---

白子磯辺揚

---肉料理---

黑毛和牛 春菊 舞茸

---食事---

帆立貝 水菜 黑松露土鍋飯

或

【海膽黑松露土鍋飯 + \$288/位】

---甘味---

抹茶 白豆沙蕨餅

名物追加

吞拿魚腩，海膽，牡丹蝦，紅菜頭泡沫，天婦羅紫菜 +\$278

吉列魚翅 + \$280

海膽手卷 +\$288

毛蟹天婦羅 + \$398

每位港幣1688元

價目另需加一服務費



9-Course Dinner Menu

Winter 2025

----Starter----

Abalone Tempura

Sea Urchin, Hairy Crab, Shiso, Yuzu Vinegar Jelly

----Soup-----

Spanish Mackerel, Taro, Celery, Plum, Clam Broth

----Sashimi----

Seasonal Sashimi

----Steamed----

Hamaguri Clam, Steamed Egg Custard, Seaweed Sauce

----Fried----

Shirako, Seaweed

----Meat----

Wagyu Beef, Crown Daisy, Maitake Mushroom

----Rice----

Scallop, Japanese Mustard Greens, Black Truffle Claypot Rice

OR

【 Sea Urchin with Black Truffle Claypot Rice 】

【 For Table, Supplement Charge of \$288 per person 】

----Dessert----

Warabi-mochi, White Bean Paste, Matcha Powder

Add-on SIGNATURE

Toro, Sea Urchin, Prawn,

Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$278

Deep-Fried Shark Fin +\$280

Sea Urchin Hand Roll +\$288

Horsehair Crab Tempura +\$398

HKD 1,688 per person

Price is subject to 10% service charge