



情人節晚市菜單

二零二六年二月十四日

---先付---

帆立貝 清湯啫喱 蛇腹胡瓜 高糖蕃茄 柚子

香蔥拖羅多士

---碗物---

白子 蕪菁清湯 柚子 杞之實 三葉

---刺身---

極尚時令刺身

---蒸物---

雲丹豆腐 海苔 山葵

---炸物---

軟殼龍蝦天婦羅

---肉料理---

燒黑毛和牛 舍利 黃身 黑松露

---海鮮---

鱈場蟹 春菊 舞茸

---食事---

鱈場蟹雜炊

---甘味---

士多啤梨佛手柑蛋糕

🍷 名物追加

吉列魚翅 + \$280

海膽手卷 + \$288

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2388元

配一杯法國高仕達香檳

價目另需加一服務費



Valentine's Day Dinner Menu

14th February 2026

----Starter----

Scallop, Broth Jelly, Cucumber, Tomato, Yuzu

Negitoro Toast

----Soup-----

Shirako, Turnip, Yuzu, Goji Berry

----Sashimi----

Seasonal Sashimi

----Steamed----

Sea Urchin, Seaweed, Homemade Tofu

----Tempura----

Soft-Shell Lobster

----Meat----

Wagyu Beef, Egg Yolk, Black Truffle

----Seafood----

King Crab, Crown Daisy, Maitake Mushroom

----Rice----

King Crab Zosui (Japanese Rice Porridge)

----Dessert----

Strawberry and Bergamot cake

🍷 Add-on SIGNATURE

Deep-Fried Shark Fin +\$280

Sea Urchin Hand Roll +\$288

Toro, Sea Urchin, Prawn,

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

Horsehair Crab Tempura +\$428

HKD 2388 per person

Included 1 glass of Gosset Extra Brut Champagne

Price is subject to 10% service charge.