



## 國慶維港煙花匯演晚餐餐牌

初秋二零二三年十月一日

### ---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，竹筍

### ---強饌---

關東遼參，南非鮑魚，海之七草汁

### ---天婦羅---

流心花膠

鱈場蟹

秋松茸，酢橘

### ---煮物---

和牛舌，舞茸，蕪菁，迷你洋蔥

### ---食事---

大閘蟹，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2580元

配一杯法國羅蘭百悅香檳

價目另需加一服務費



## National Day Firework Dinner Menu

01<sup>st</sup> October 2023

### ---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, Fresh Chicken, Bamboo Pith

### ---Stewed---

Kanto Sea Cucumber, South Africa Abalone, Seaweed Sauce

### ---Tempura---

Fish Maw

King Crab

Matsutake, Sudachi

### ---Simmered---

Kagoshima A4 OX Tongue, Turnip, Mini Onion, Mizuna

### ---Rice---

Hairy Crab Claypot, Pickles, Miso Soup

### ---Dessert---

Tofu Ice Cream, Snow Salt, Black Honey

Red Bean Dumpling

Kyoto Matcha Tea

**HKD 2580 per person**

**Included 1 glass of Laurent Perrier Brut Champagne**

Price is subject to 10% service charge.