



## 晚市九道菜單

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

### ---天婦羅---

太刀魚磯邊揚 雲丹 魚籽醬 黑醋山葵餡 金箔

### ---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1688元

價目另需加一服務費



## 9-Course Dinner Menu

Summer 2026

### ----Starter----

Okinawa Sea Grapes, Whelk, Japanese Yam

### ----Fried----

Squid, Sea Urchin, Cheese, Shisho, Spring Roll

### ----Soup----

Crab Meat, Clam Clear Soup, Seaweed

### ----Sashimi----

Smoked Sashimi ( 3 kinds )

### ----Steamed----

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

### ----Meat----

Wagyu Skirt Steak, Steamed Bun, Fried Scallion, Chili

### ----Tempura----

Hairtail, Sea Urchin, Caviar, Vinegar Wasabi Sauce

### ----Rice----

Seasonal Sushi ( 4 pcs ), Miso Soup

### ----Dessert----

Hojicha Pudding, Caramel Crunch

### 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

HKD 1,688 per person

Price is subject to 10% service charge