



晚市十一道菜單

春二零二五

---先付---

螢光烏賊 土佐酢嗜喱 雲丹 花穗 獨活 生若布

鯛 南高梅大葉天婦羅 紀洲山椒鹽

---碗物---

毛蟹 大葉擬寶珠 柚子

---刺身---

極尚時令刺身

---燒物---

銀鱈幽奄燒 醋橘 白髮蔥

---炸物---

櫻花蝦 新洋蔥 三葉天婦羅餅

---煮物---

昆布漬白甘鯛 雲丹 海苔餡 白露筍

---天婦羅---

海味盛合 (魚翅, 花膠, 遼參)

---肉料理---

和牛刷刷鍋 花山椒 竹之子

---食事---

鱈場蟹土鍋飯 竹之子 木之芽

---甘味---

柚子芝士凍餅

🍷 名物追加

吞拿魚腩, 海膽, 牡丹蝦, 紅菜頭泡沫, 天婦羅紫菜 + \$258

海膽手卷 + \$288

毛蟹天婦羅 + \$398

白蝦海膽杯 + \$280

每位港幣2188元

價目另需加一服務費



11-Course Dinner Menu

Spring 2025

----Starter----

Firefly Squid, Vinegar Jelly, Sea Urchin, Algae

Sardine, Shiso, Plum, Pepper Salt

----Soup-----

Horsehair Crab, Lettuce, Yuzu

----Sashimi----

Seasonal Sashimi

----Grilled----

Silver Cod, Lime, Scallion

----Fried----

Sakura Shrimp, Onion, Mitsuba Leaf

----Simmered----

Tilefish, Sea Urchin, White Asparagus, Seaweed Sauce

----Tempura----

Dried Seafood (Shark Fin, Fish Maw, Sea Cucumber)

----Meat----

Shabu Shabu Wagyu Beef, Japanese Pepper, Bamboo Shoots

----Rice----

King Crab Claypot Rice, Bamboo Shoots, Japanese Pepper

----Dessert----

Yuzu Cheese Cake

Add-on SIGNATURE

**Toro, Sea Urchin, Prawn,
Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$258
Sea Urchin Hand Roll +\$288
Horsehair Crab Tempura +\$398
Sweet Shrimp with Sea Urchin Cup +\$280**

HKD 2,188 per person

Price is subject to 10% service charge