



## 五道菜單

夏二零二六

雲丹茶碗蒸 海苔餡 山葵

\*\*\*\*\*

本日炸物一品

\*\*\*\*\*

和牛橫隔膜 舍利 玉子泡泡


\*\*\*\*\*

天婦羅井 味噌湯

\*\*\*\*\*

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

刺身拼盤 (四款八切) + \$588

每位港幣488元

價目另需加一服務費



## 5-Course Lunch Menu

Summer 2026

Sea Urchin, Steamed Egg Custard, Seaweed Sauce, Wasabi

\*\*\*\*\*

Seasonal Tempura

\*\*\*\*\*

Wagyu Skirt Steak, Rice, Egg Yolk Foam

\*\*\*\*\*

Seasonal Tempura Don, Miso Soup

\*\*\*\*\*

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**

**Sashimi Platter (4 Kinds 8 Pcs) +\$588**

**HKD 488 per person**

Price is subject to 10% service charge.