



## 午市六道菜單

春二零二五

### ---蒸物---

螢光魷魚，茶碗蒸，銀餡，柚子

### ---刺身---

季節刺身

### ---天婦羅---

季節天婦羅三點

### ---肉料理---

薄燒和牛，舍利，卵黃

### ---食事---

壽司2貫，迷你刺身飯，味噌湯

### ---甜品---

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688元

價目另需加一服務費



## 6-Course Lunch Menu

Spring 2025

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

Firefly Squid, Steam Egg Custard, Yuzu

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

Seasonal Sashimi

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

Seasonal Tempura (3 kinds)

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

Wagyu Beef, Egg Yolk, Rice

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

Sushi (2 kinds), Mini Seafood Don, Miso Soup

### ----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 688 per person**

Price is subject to 10% service charge.