



節日晚市菜單

冬 二零二五

---先付---

蝦夷鮑魚天婦羅

雲丹毛蟹最中 大葉 柚子醋啫喱 花穗

---碗物----

鰯魚 海老芋 芹 梅 黃柚子 蜆清湯

---刺身---

極尚時令刺身

---蒸物---

鵝肝茶碗蒸

---炸物---

軟殼龍蝦

---燒物---

煙燻鹽燒真鱈 薯蓉 柚子大根

---肉料理---

黑毛和牛 春菊 舞茸

---食事---

海膽 黑松露土鍋飯

---甘味---

士多啤梨 抹茶 白豆沙蕨餅

名物追加

吞拿魚腩，海膽，海老，紅菜頭泡沫，天婦羅紫菜 +\$278

吉列魚翅 + \$280

海膽手卷 +\$288

毛蟹天婦羅 + \$398

每位港幣2188元

配一杯法國高仕達香檳

價目另需加一服務費



Festive Dinner Menu

Winter 2025

----Starter----

Abalone Tempura

Sea Urchin, Hairy Crab, Shiso, Yuzu Vinegar Jelly

----Soup-----

Spanish Mackerel, Taro, Celery, Plum, Clam Broth

----Sashimi----

Seasonal Sashimi

----Steamed----

Foie Gras, Steamed Egg Custard, Seaweed Sauce

----Fried----

Soft-Shell Lobster

----Grilled----

Smoked Black Cod, Mashed Potato, Radish

----Meat----

Wagyu Beef, Crown Daisy, Maitake Mushroom

----Rice----

Sea Urchin, Black Truffle Claypot Rice

----Dessert----

Strawberry, White Bean Paste, Matcha Powder, Warabi-mochi

Add-on SIGNATURE

Toro, Sea Urchin, Prawn,
Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$278
Deep-Fried Shark Fin +\$280
Sea Urchin Hand Roll +\$288
Horsehair Crab Tempura +\$398

HKD 2188 per person

Included 1 glass of Gosset Extra Brut Champagne

Price is subject to 10% service charge.