



## 晚市菜單·外

初秋二零二三

### ---前菜---

澳洲螯蝦，蕃茄青啫喱，茄子咖喱慕斯

### ---刺身---

國際時令刺身三點

韓國吞拿魚腩，韓國海膽，西班牙紅蝦，紅菜頭芥辣泡沫，鱈魚乾

### ---碗物---

北海道豆乳，鮮雞腿肉，竹筍

### ---強饌---

南非鮑魚，海之七草汁

### ---天婦羅---

流心花膠  
秋松茸，酢橘

### ---煮物---

和牛舌，舞茸，蕪菁，迷你洋蔥

### ---食事---

澳洲龍蝦，茶漬飯

### ---甜品---

豆腐雪糕，淡雪鹽，黑蜜糖  
紅豆茶通  
抹茶

每位港幣1980元

價目另需加一服務費



## International 12 Course Dinner Menu

Early Autumn

### ---Starter---

Australian Scampi, Tomato Jelly, Eggplant Curry Mousse

### ---Sashimi---

International Seasonal Sashimi (3 kinds)

Korean Toro, Korean Sea Urchin, Spanish Red Prawn, Deep-fried Seaweed,

### ---Soup---

Soy Bean Milk, Fresh Chicken, Bamboo Pith

### ---Stewed---

South Africa Abalone, Seaweed Sauce

### ---Tempura---

Fish Maw  
Matsutake, Sudachi

### ---Simmered---

Kagoshima A4 OX Tongue, Turnip, Mini Onion, Mizuna

### ---Rice---

Australian Lobster, Chazuke

### ---Dessert---

Tofu Ice Cream, Snow Salt, Black Honey  
Red Bean Dumpling  
Kyoto Matcha Tea

**1,980 per person**

Price is subject to 10% service charge.