



午市菜單·緣

深秋 二零二二

---前菜---

富山白蝦薄切，吞拿魚他他，赤醋脆米片

---刺身壽司---

季節刺身三點

吞拿魚腩，海膽，蝦，紅菜頭芥辣泡沫，紫菜天婦羅

---蒸物---

松葉蟹，茶碗蒸

---天婦羅---

季節天婦羅兩款

---燒物---

澳洲A3和牛柳，松露汁

---主食---

櫻花蝦釜飯，漬物，味噌湯

---甜品---

富有柿

每位港幣880元

價目另需加一服務費



Premium Lunch Menu

Autumn 2022

----Starter----

Toyama Shiroebi Carpaccio, Tuna Tartare, Red Vinegar, Rice Cracker

----Sashimi----

Seasonal Sashimi (3 kinds)

Toro, Sea Urchin, Prawn, Deep-fried Seaweed,
Beetroot Wasabi Foam

----Steamed----

Snow Crab, Steamed Egg Custard

----Tempura----

Seasonal (2 kinds)

----Grilled----

Kagoshima A3 Wagyu Beef Fillet, Black Truffle Sauce

----Main----

Sakura Shrimp Don, Miso Soup, Pickles

----Dessert----

Wakayama Persimmon

HKD 880 per person

Price is subject to 10% service charge.