



晚市菜單·和

深秋 二零二二

---前菜---

富山白蝦薄切，吞拿魚他他，赤醋脆米片

---鍋物---

北海道喜知次，京豆腐，京野菜

---強饌---

南非鮑魚，海之七草汁

---天婦羅---

關東遼蓼，花竹蝦
舞茸

---肉料理---

鹿兒島A4和西冷，松露汁

---食事---

大閘蟹釜飯，漬物，味噌湯

---甜品---

富有柿
栗和菓子
抹茶

每位港幣1680元

價目另需加一服務費



9 Course Dinner Menu

Autumn 2022

----Starter----

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

----Pot----

Hokkaido Kinki, Kyoto Tofu, Kyoto Vegetables

----Stewed----

Abalone, Seaweed Sauce

----Tempura----

Sea Cucumber, Japanese King Prawn
Maitake Mushroom

----Grilled----

Kagoshima A4 Sirloin, Truffle Sauce

----Rice----

Hairy Crab Claypot, Pickles, Miso Soup

----Dessert----

Wakayama Persimmon
Chestnut Dumpling
Kyoto Matcha Tea

HKD 1,680 per person

Price is subject to 10% service charge.