



六道菜單

初秋 二零二六

土佐醋水雲 赤貝 大和芋 花穗

本日炸物一品

本日燒物一品

和牛刈包 炸蔥 萬願寺唐辛子

壽司 六貫

咖啡布甸 焦糖脆脆

 名物追加

海膽手卷 +\$288

白蝦海膽最中餅，大葉，土佐醋啫喱，花穗 +\$298

吞拿魚腩，海膽，牡丹蝦，紅菜頭泡沫，天婦羅紫菜 +\$298

毛蟹天婦羅 + \$428

刺身拼盤 (四款八切) + \$588

每位港幣688元

價目另需加一服務費



6-Course Lunch Menu

Autumn 2026

Okinawa Seaweed, Ark Shell, Japanese Yam, Tosa Vinegar

Sushi (6 kinds)

Seasonal Tempura

Coffee Pudding, Caramel Crunch

Chef's Daily Grilled Selection

 **Add-on SIGNATURE**

Sea Urchin Hand Roll +\$288

Sweet Shrimp, Sea Urchin, Monaka, Vinegar Jelly +\$298

Toro, Sea Urchin, Prawn,

Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$298

Horsehair Crab Tempura +\$428

Sashimi Platter (4 Kinds 8 Pcs) +\$588

Wagyu Beef, Steamed Bun, Fried Scallion, Chili

HKD 688 per person

Price is subject to 10% service charge.