



## 午市五道菜單

秋 二零二五

### ---蒸物---

黑松露玉蜀黍茶碗蒸

### ---天婦羅---

季節天婦羅三點

### ---肉料理---

清湯黑毛和牛 舞茸 柚子

### ---食事---

寿司2貫，迷你刺身飯，味噌湯

### ---甘味---

時令水果

### 名物追加

吞拿魚腩，海膽，牡丹蝦，紅菜頭泡沫，天婦羅紫菜 +\$258

白蝦海膽杯 + \$280

海膽手卷 +\$288

毛蟹天婦羅 + \$398

每位港幣488元

價目另需加一服務費



## **5-Course Lunch Menu**

Autumn 2025

### **----Steamed----**

Black Truffle, Sweet Corn, Steamed Egg Custard

### **----Rice----**

Sushi (2 kinds), Mini Seafood Don, Miso Soup

### **----Tempura----**

Seasonal Tempura (3 kinds)

### **----Dessert----**

Seasonal Fruits

### **---- Meat----**

Wagyu Beef, Maitake Mushroom, Yuzu

### **Add-on SIGNATURE**

**Toro, Sea Urchin, Prawn,**

**Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$258**

**Sweet Shrimp with Sea Urchin Cup +\$280**

**Sea Urchin Hand Roll +\$288**

**Horsehair Crab Tempura +\$398**

**HKD 488 per person**

Price is subject to 10% service charge.