



晚市八道菜單

初秋 二零二六

---先付---

赤貝 紋甲魷魚 雲丹 胡瓜 三葉 蕃茄啫喱 花穗

---肉料理---

和牛蕪菁煮 賀茂茄子 炸蔥

---炸物---

穴子大葉卷 蜜糖芥末籽

---食事---

真鯛土鍋飯 三葉 三文魚籽 牛蒡

---碗物---

鰹 梅 椎茸 甜豆 莧菜 青柚子

---甘味---

咖啡布甸 焦糖脆脆

---刺身---

煙燻刺身3點

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

---蒸物---

黑松露 毛蟹 茶碗蒸

每位港幣1488元

價目另需加一服務費



8-Course Dinner Menu

Autumn 2026

----Starter----

Ark Shell, Mongou Squid, Sea Urchin, Tomato Jelly

----Main Entree----

Simmered Wagyu Beef, Turnip, Kamo Eggplant, Scallions

----Fried----

Anago (Sea Eel), Shiso Leaf, Honey Mustard Seed Sauce

----Rice----

Red Sea Bream Claypot Rice, Salmon Roe, Burdock Root

----Soup----

Hamo (Conger Eel), Plum, Mushroom, Snap Pea
Junsai (Water Shield), Yuzu

----Dessert----

Coffee Pudding, Caramel Crunch

----Sashimi----

Smoked Sashimi (3 kinds)

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

----Steamed----

Black Truffle, Horsehair Crab, Savory Egg Custard

HKD 1,488 per person

Price is subject to 10% service charge