



## 晚市菜單·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---

極尚時令刺身(三點)

吞拿魚腩，海膽，蝦，紅菜頭芥辣泡沫，紫菜天婦羅

### ---鍋物---

北海道喜知次，京豆腐，京野菜

### ---蒸物---

法國鵝肝，茶碗蒸

### ---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1980元

價目另需加一服務費



## 11 Course Dinner Menu

Autumn 2022

### ---Starter---

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

### ----Sashimi----

Premium Seasonal Sashimi (3 kinds)

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

### ----Pot----

Hokkaido Kinki, Kyoto Tofu, Kyoto Vegetables

### ----Steamed----

Foie Gras, Steamed Egg Custard

### ----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 1,980 per person**

Price is subject to 10% service charge.