

さくら弁当
Sakura Bento
櫻花便當

先付

蚕豆豆腐 海老 蚕豆蜜煮 旨出汁 チャービル
Broad bean tofu served with shrimp and broad bean
蠶豆豆腐配海蝦及蠶豆

造り(チョイス)

海鮮宝石箱
鮪、甘海老、トビ子、針長芋 花穂
Seafood jewel box with tuna, sweet shrimp, fish roe served
with Japanese yam
海鮮寶石箱 金槍魚、甜蝦、飛魚子配長芋

又は OR

三種盛り合せ

Assorted sashimi 3 kinds
雜錦刺身三種

本体

春野菜浸し 香味のり、碓井豆旨煮 合鴨ロース煮、
蒟当座煮 糸ガキ、カニトマトサラダ、塩豚煮 蒟味噌
厚焼玉子、バイ貝生姜煮、のし鶏、タラの芽田楽、
飯蛸フライ 柚子味噌、クリームチーズ粕漬け、たらこ昆布巻
鰯味噌幽庵焼 牛肉筍包み焼 青唐 丸十蜜煮
Boiled spring vegetable, simmered green peas and roast duck,
simmered butterbur, crab meat tomato salad
Simmered salted pork with butterbur miso, broiled egg roll,
simmered whelk with ginger, chicken cake
Fatsia sprout with miso, deep-fried webfoot octopus with citrus miso,
marinated cream cheese with sake-lees, cod roe with kelp
Grilled Spanish mackerel with miso, wagyu beef rolled with bamboo
shoot served with green pepper and sweet potato
凍浸春野菜、碓井豆配烤鴨肉、蒟土佐煮、蟹肉蕃茄沙律、
蒟麵豉煮鹽燒豚肉
厚燒雞蛋、生薑煮海螺、蒸雞餅、麵豉醬樹芽、
柚子麵豉炸飯八爪魚、酒粕忌廉芝士、鱈魚魚子昆布卷
馬鮫魚味噌燒、牛肉竹筍卷配青椒及番薯

食事

五目ちらし寿司 赤出汁
Chirashi sushi rice with seafood and vegetables
雜錦壽司飯配海鮮及野菜 麵豉湯

デザート

本日のデザート
Today's dessert
是日甜品

HK\$680 per person

サービス料を別途10% 申し受け致します
Price is subject to a 10% service charge
另加一服務費

このメニューにはすべての割引とオファーは適用されません
All discounts and offers are not applicable to this menu
所有折扣及優惠不適用於此菜單