

# 調理長おまかせ懐石 Chef's Recommended Kaiseki

(ラストオーダー Last Order 8:30 pm)

## 先付

柚子豆腐上海蟹射込み  
生雲丹 荳胡麻餡 山葵

## Appetiser

Citrus tofu dumpling with Shanghai hairy crab  
served with sea urchin and sesame sauce  
柚子豆腐釀上海大閘蟹配海膽及芝麻醬

## 温菜

雲子スープ蒸し  
チリ酢餡 浅月

## Steamed dish

Steamed egg custard with cod milt  
served with vinegar sauce  
雲子蒸蛋配醋汁

## 造り

生中トロ 縞鯨  
鯨トロ 平目  
和牛ユッケ あしらひ

## Sashimi

Tuna (Chu-toro), yellow jack,  
Giant yellowtail belly (Buri-toro), flounder  
Wagyu yukhoe  
中金槍魚、深海池魚、鯨魚腩、平目魚、生拌和牛刺身

## 酒菜

小松菜煮浸し揚げするめ  
鮑柔か煮餅粉揚げ共肝ソース  
鯖小袖寿司 揚げ銀杏  
生ししゃも一夜干し 酢立  
合鴨コース煮

## Delicacies

Boiled seasonal vegetable with fried tofu skin  
Deep-fried abalone served with liver sauce  
Mackerel sushi, fried ginkgo nut  
Grilled smelt served with citrus  
Simmered roast duck  
凍浸小松菜及腐皮、炸鮑魚配鮑肝汁、  
鯖魚壽司、銀杏、多春魚一夜干焼、煮烤鴨肉

## 煮物

小鍋仕立て  
九絵シャブシャブ  
九条葱 黄ニラ 占地 水菜

## Simmered Dish

Small hotpot  
Kelp grouper Shabu-shabu  
served with assorted vegetables and shimeji mushroom  
深海斑魚小鍋配九條葱、韭黃、水菜及占地菇

## 焼物

和牛サーロイン照焼  
ピメント 鮑茸 茄子  
鮫肝照焼 大根ステーキ 白髪葱

## Grilled dish

Grilled wagyu sirloin teriyaki  
served with bell pepper, mushroom and eggplant  
Anglerfish liver teriyaki served with daikon radish  
照焼和牛西冷配燈籠椒、鮑茸及茄子、  
照焼鮫魚肝配大根

## 食事

スワイ蟹と冬野菜釜炊き  
イクラ正油漬け  
香の物 赤出汁

## Rice dish

Rice casserole with snow crab and winter vegetables  
served with marinated salmon roe  
soya bean soup and pickles  
松葉蟹及冬野菜釜飯配三文魚子醬油漬、麵豉湯及泡菜

## デザート

季節の果物

## Fruits

Seasonal Japanese fruits  
時令鮮果

每位 HK\$1,880 per person

サービス料を別途10%申し受け致します。Subject to 10% service 另加一服務費