

Guest Chef Mr. Akutsu Dinner menu in ISL

アミューズ

旬菜盛り合わせ

Amuse

Assorted seasonal appetizers

前菜

じゃがいも入りブリニ
タラバガニ キャビア

Appetizer

Hokkaido Potato Blinis
served with King crab and Caviar

スープ

蛤と春キャベツのスープ

Soup

Japanese Clam and young cabbage soup

海鮮料理

伊勢海老のグリル 雲丹ソース
生雲丹とトリュフ添え

Seafood

Teppanyaki Spiny lobster with sea urchin sauce
served with fresh sea urchin and truffle

お口直し

八朔のグラニテ又はゆずシャーベット

Granite

“Hassaku” Orange granite or Yuzu sorbet

サラダ

グリーンサラダ 胡麻ドレッシング

Salad

Green salad with sesame dressing

メイン料理

黒毛和牛(ブランド牛)ステーキ
サーロインとフィレの食べ比べ

Main dish

Japanese black Wagyu steak sirloin
and Aka-ushi fillet combo with grilled vegetables

お食事

ガーリックライス又は白ご飯

Rice

Signature Garlic rice or white rice
or

黒毛和牛入り餡掛け
ガーリックライス

Garlic rice with Japanese black wagyu sticky sauce
+ HK\$200

or

黒毛和牛時雨煮出し茶漬け

Japanese rice topped on simmered Japanese black wagyu
served with Traditional stock in “Chazuke” style
+ HK\$200

デザート

クレームド カラメル アイスクリーム
と季節のフルーツ添え

Japanese fruits

Cleme caramel served with ice cream and
fresh fruits

HK\$1,880 per person

HK\$2,180 per person served by Chef Akutsu

サービス料を別途10% 申し受け致します。Subject to 10% service charge