

Guest Chef Mr. Akutsu Lunch menu in ISL

アミューズ

旬菜盛り合わせ

Amuse

Assorted seasonal appetizers

スープ

蛤と春キャベツのスープ

Soup

Japanese Clam and young cabbage soup

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

伊勢海老のグリル 雲丹ソース
生雲丹とトリュフ添え

Main dish

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

or

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

Japanese black Wagyu sirloin steak
and 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

季節のフルーツゼリー掛け

Japanese fruits

Seasonal fruits with Jelly

HK\$780 per person

HK\$1,080 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