

鉄板焼き15品限定メニュー  
Teppanyaki 15 Course Menu  
鐵板燒15品限定菜單

甘海老と明太子ソースモナカ  
Sweet shrimp and Mentako cod roe  
甜蝦 明太子

季節のスープ  
Seasonal soup  
季節時令餐湯

鰹の叩きポンズジュレ 玉葱  
Seared Japanese bonito, Ponzu jelly and onion  
烤日本鰹魚 柚子果凍 洋葱

クリスピー寿司 鮪トロ  
Crispy sushi, prime tuna  
金槍魚腩 脆皮壽司

シーザーサラダ ベーコン 黒胡椒  
Chef special Caesar salad, bacon and black pepper  
主廚特製凱薩沙律 煙肉 黑胡椒

季節の野菜田楽 蓬麩田楽  
Miso paste grilled seasonal vegetables and Japanese gluten  
味噌醬燒時令蔬菜 日本麵筋

本日の魚料理 季節のソース  
Teppanyaki grills daily Japanese fish fillet with seasonal sauce  
鐵板燒是日精選日式鮮魚 時令醬汁

ミニロブスター  
Grilled baby lobster  
燒乳龍蝦

柚子シャーベット  
Yuzu citrus sherbet  
柚子柑橘味沙冰

和牛薄焼き  
Grilled sliced Wagyu beef with garlic  
日本和牛薄燒 蒜蓉

冷麵  
Cold noodles  
冷麵

イカ墨のフライライス  
Special squid ink fried rice  
特色墨魚汁炒飯

ロブスター味噌汁  
Lobster miso soup  
龍蝦味噌湯

季節のフルーツ  
Seasonal Japanese fruit  
日本季節時令水果

抹茶わらび餅 小豆  
Japanese sweet "Warabi-mochi"  
日式蕨麻糬

每位 HK\$988 per person

メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。  
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。  
Due to the complexity of our menu dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions.  
Please advise our staff of any preferences and allergies.  
每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述於此菜單。如有任何喜好或食物敏感，請與我們的職員聯絡。