

ミニ懐石メニュー
Lunch Mini Kaiseki Menu
午市懐石料理餐牌

先付 Appetiser 前菜

玉蜀黍豆腐 鱈甲飴
Homemade sweet corn tofu with brown sauce
自家製粟米豆腐 芡汁

造り Sashimi 刺身

本日のお造り盛り合せ
Chef's selection of daily sashimi platter
是日鮮魚刺身盛合

八寸 Seasonal delicacies 酒菜

玉蜀黍すり流し 鱧梅紫蘇揚げ 胡麻塩半熟玉子 新丸十蜜煮
お浸し揚げスルメ 海老天ロール寿司 銀ムツ幽庵焼
Sweet corn cream soup, pike eel with plum meat and Shiso leaves
Half boiled egg with sesame salt, sweet potato, seasonal greens with shredded squid
Shrimp tempura sushi roll, grilled Gin-mutsu fish and citrus
粟米忌廉湯 梅肉紫蘇門鱈片 半熟玉子蛋配芝麻鹽 甜番薯
冷製素菜烏賊絲 蝦天婦羅壽司卷 柚子風味焼銀鱈魚件

煮物 Simmered 煮物

金目鯛香味蒸物 大根スープ煮
Japanese style steamed Kinme-tai snapper fillet, Daikon
日式香味蒸金目鯛魚柳 日本大根

焼物 Grilled 焼物

丸茄子香味田楽
Stir-fried slices of beef with Komiyaki sauce and Japanese eggplant
牛肉香味焼伴日本茄子

食事 Rice 飯類

冷やし素麺 薬味
Chilled Japanese somen noodles and assorted condiments
涼拌日本素麺 配料

デザート Dessert 甜品

本日のデザート
Homemade dessert
自家製甜品

每位 HK\$620 per person

季節の食材が仕入れ等の都合により、懐石料理の内容が変更になる場合がありますので予めご了承ください。
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。
Please be advised that the contents of the Kaiseki menu may have changed following the availability of the seasonal ingredients.
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.
懐石料理の内容可能會因時令食材の供應而有所變化。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。