

おまかせ懐石
Chef Tsuji Omakase Kaiseki
主廚辻伸夫廚師發辦懷石料理

先付 Appetiser 前菜

車海老とキャビア インカのめざめ
Mashed Hokkaido potato, prawn, caviar
北海道黄金薯蓉 大蝦 魚子醬

吸い物 Soup 湯物

鱧椀 蓴菜 梅肉 青味
Japanese pike eel, Japanese Jun-sai vegetables, plum meat vegetables
日式門鱧清湯 日本蓴菜 梅肉 青菜

造り Sashimi 刺身

季節の鮮魚の造り
Seasonal selection of sashimi
季節時令刺身

八寸 Seasonal delicacies 酒菜

玉蜀黍豆腐生雲丹 鱧梅紫蘇揚げ 胡麻塩半熟玉子
和牛フィレ串焼 鮪トロ炙り 新丸十蜜煮
Sweet corn tofu with sea urchin, pike eel with plum meat and Shiso leaves
Half boiled egg with sesame salt, Wagyu beef fillet skewer, flamed prime tuna,
and sweet potato
粟米豆腐配海膽 梅肉紫蘇門鱧片 半熟玉子蛋配芝麻鹽
串焼和牛牛柳粒 火炙金槍魚腩 甜番薯

煮物 Simmered 煮物

鰻有馬煮 冬瓜スープ煮 人参 青味
Simmered Unagi eel, winter melon, carrot, vegetables
日式有馬煮鰻魚片 冬瓜 甘筍 青菜

焼物 Grilled 焼物

黒毛和牛丸茄子包み焼き 甘鯛雲丹焼
Grilled Japanese Wagyu beef rolled with eggplant
Grilled fresh tilefish fillet with sea urchin
日本茄子黒毛和牛牛肉卷 北海道海膽焼馬頭魚件

食事 Rice 飯類

玉蜀黍とトリュフの釜炊き 香の物 赤出汁
Steamed rice with sweet corn and black truffle
Pickles and miso soup
粟米黒松露釜飯 漬物 麵豉湯

デザート Dessert 甜品

日本フルーツ
Japanese fruit platter
新鮮日本果物

每位 HK\$1,780 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。