

ミニ懐石
Lunch Mini Kaiseki
午市懐石料理

先付 Appetiser 前菜

ホワイトアスパラ豆腐 蟹身
White asparagus tofu, crab meat
白蘆筍豆腐 蟹肉

造り Sashimi 刺身

伊勢海老入りのお造り盛り合せ
Live lobster sashimi platter
龍蝦 鮮魚刺身盛合

八寸 Seasonal delicacies 酒菜

鰻笹巻き寿司 長州鶏香梅揚げ 栗麩田楽
銀むつ味噌焼き カステラ玉子 新生姜甘酢
Grilled eel sushi roll, chicken with plum, miso grilled gluten
Miso grilled Gin-mutsu fish, custard egg roll, young ginger
鰻魚壽司巻 梅肉鶏肉 麵醬日本麩
味噌焼海鱸魚 玉子焼 子薑漬物

煮物 Simmered 煮物

丸茄子オランダ煮 汲み湯葉餡かけ
Simmered Japanese eggplant with Kyoto Yuba tofu sauce
煮時令日本茄子 京都腐皮汁

焼物 Grilled 焼物

太刀魚塩焼き 水雲酢 牛肉
Grilled Japanese cutlass fish fillet, Mozuku seaweed, slices of beef
鹽焼日本太刀魚魚柳 水雲醋物 牛肉片

食事 Rice 飯類

冷やし辛味蕎麦 海老天ばら揚げ 茗荷 大葉 葱
Cold buckwheat soba noodles, diced shrimp tempura
Myoga ginger, Oba leaves, spring onion
日本冷製蕎麥麵 天婦羅炸蝦粒 茗荷薑絲 紫蘇葉 葱花

デザート Dessert 甜品

草餅
Sweetened Japanese rice cake
日本草餅

每位 HK\$728 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的供應而有所變化。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。