

おまかせ懷石
Chief Chef Omakase Kaiseki
主廚廚師發辦懷石料理

先付 Appetizer 前菜

汲み湯葉豆腐生雲丹 京しろ菜煮浸し揚げスルメ
白和え海老柿占地 雲子湯引きポンズ餡かけ
Soften Yuba tofu with sea urchin, Japanese greens with shredded squid
Shrimp, persimmon and mushroom with miso paste, fresh cod roe with ponzu sauce
京都腐竹豆腐伴海膽 青菜烏賊絲
白味噌醬海蝦柿肉占地菇 銀鱈魚白子果醋芡汁

造り Sashimi 刺身

中トロ 鯛 勘八 白ミル貝
Chu-toro tuna, seabream, yellow tail and Japanese geoduck
中金槍魚腩 鯛魚 油甘魚 日本象拔蚌

煮物 Simmered 煮物

和牛治部煮 海老芋 長茄子 芹
Traditional simmered slices of wagyu beef, Kyoto taro, eggplant and celery
傳統治部煮和牛牛肉 京都海老芋芋頭 茄子 西芹

焼物 Grilled 焼物

天然鰺腹塩焼き 焼目栗 千枚蕪
Grilled Japanese wild Buri yellow tail belly, chestnut and pickled radish
鹽焼日本天然鰺魚魚腩 栗子 蘿蔔片漬物

食事 Rice 飯類

蟹と冬野菜の釜炊き御飯 香の物 赤出汁
Steamed rice with crab meat and winter vegetables
Pickles and miso soup
蟹肉冬天素菜釜飯 漬物 味噌湯

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\$688 per person

此菜單不可與任何其他折扣、推廣優惠、會員積分及現金券同時使用。

This menu cannot be used in conjunction with other promotional offers, discounts, Shangri-La Circle points redemption and cash coupons.

季節の食材が仕入れ等の都合により、懷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.

懷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。

☺ Shangri-La Circle Redemption Awards are subject to the Shangri-La Circle programme Terms and Conditions.

香格里拉會兌換獎勵需遵守香格里拉會計劃的條款與細則

誠に勝手ながらサービス料 10% 加算させていただきます Subject to 10% service charge 另加一服務費