

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

前菜 Season Delicacies 酒菜

胡桃豆腐生雲丹 子持ち鮎煮浸し 小芋塩蒸し
目光唐揚げ 銀杏松葉 鮑柔らか煮 茄子 揚げ稲穂
Walnut tofu with sea urchin, Japanese Ayu fish fillet with greens, young taro
Deep-fried Japanese smelt, ginkgo nut, abalone with eggplant, rice spike
合桃豆腐伴海膽 蜜瓜魚件青菜 芋頭仔 目光魚件 銀杏 鮑片茄子 稻穂

造り Sashimi 刺身

中トロ 鯛 勘八 平目
Chu-toro tuna, seabream, yellow tail, flounder
中金槍魚腩 鯛魚 油甘魚 平目魚

煮物 Simmered 煮物

小鍋仕立て 熊本県産和牛 白葱 占地 柚子胡椒
Kumamoto slices of wagyu beef, leeks, shimeji mushroom, citrus pepper
熊本縣和牛牛肉小鍋 白葱 占地菇 柚子胡椒

焼き物 Grilled 焼物

甘鯛松笠焼き キノコクリームソース
Traditional grilled tilefish fillet, mushroom cream sauce
馬頭魚柳立鱗焼 野菇忌廉汁

食事 Rice 飯類

握り寿司3貫盛合せ 蛤吸い物
Nigiri sushi 3 pieces, clam broth
手握壽司3貫 大蜆清湯

デザート Dessert 甜品

抹茶白玉あんみつ
Japanese matcha mochi dessert
抹茶麻糬甜品

每位 HK\$688 per person | 1,323

This menu cannot be used in conjunction with other promotional offers, discounts and cash coupons.

此菜單不可與任何其他折扣、推廣優惠及現金券同時使用。

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