

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

嶺崗豆腐生雲丹 鮑唐揚げ肝ソース カステラ玉子 バイ貝旨煮
合鴨ロース 銀杏松葉 小芋塩蒸し 海老芝煮 揚げ稲穂
Milk tofu with sea urchin, slices of abalone with liver sauce, custard egg roll, sea whelk,
Roasted duck meat, ginkgo nut, young taro, prawn, rice spike
牛乳豆腐海膽 肝汁鮑片 玉子蛋卷 海螺 鴨胸肉 銀杏 芋頭仔 海蝦 稻穂

造り Sashimi 刺身

中トロ 縹鰯 鯛 帆立
Chu-toro tuna, shima-aji mackerel, sea bream and scallop
中金槍魚腩 深海池魚 鯛魚 帆立貝

メインチョイス Main dish (choice one) 主菜選擇一項

甘鯛と蛤スープ白味噌仕立て 茄子 ズッキーニ 赤万願寺
Fresh tilefish fillet, Hamaguri clam, eggplant, zucchini, paprika,
red bell pepper, white miso paste
新鮮馬頭魚柳 大蜆 茄子 意大利青瓜片 萬願寺甜椒 白麵醬湯

または Or 或

伊勢海老 酒盗クリーム 茄子 パプリカ ズッキーニ
Grilled fresh lobster with Japanese shu-to cream sauce,
eggplant, paprika and zucchini
日本酒盗汁焼龍蝦球 茄子 甜椒 青瓜

または Or 或

国産牛鉄板焼き パプリカ 椎茸 南瓜 大蒜醬油 おろしポン酢
Teppanyaki grilled Japanese beef sirloin, paprika, shiitake mushroom, pumpkin
Garlic sauce and ponzu sauce
鐵板焼日本西冷牛肉 甜椒 冬菇 南瓜 蒜頭醬油 醋酸汁
(お一人様HK\$180追加でA5黒毛和牛をお楽しみいただけます)
(A supplement of HK\$180 per person with Japanese A4 Wagyu beef steak)
(另加每位 HK\$180 享用日本A5 黒毛和牛)

食事 Rice 飯類

鮭とキノコの釜炊き御飯 イクラ醬油漬 香の物 赤出汁
Steamed rice with salmon flakes and mushroom, marinated salmon roe
Pickles and miso soup
三文魚野菇釜飯 醬油漬三文魚籽 漬物及麵豉湯

デザート Dessert 甜品

小豆ポーネ最中 白玉 薩摩芋
Japanese sweets Mon-naka with red bean paste, grated sweet potato
日本傳統甜點 紅豆 甜薯

每位 HK\$688 per person | 1,323

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