

ミニ懐石メニュー  
Lunch Kaiseki Menu  
午市懐石料理餐牌

先付 Appetizer 前菜

鷺豆腐 海老 旨出汁  
Homemade tofu, prawn and bonito sauce  
自家製豆腐 海蝦 鰹魚汁

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

春野菜胡麻浸し 肉じゃがコロッケ 厚焼玉子 獅子唐  
鱈路味噌焼き 新生姜甘酢 ミニトマトレモン煮 花卉百合根  
Spring vegetables with sesame seeds, meat croquette, egg roll, Shishito pepper  
Miso grilled mackerel fillet, pickled ginger, tomato, lily bulb  
冷製春天素菜 馬鈴薯碎肉可樂餅 厚焼玉子蛋卷 青椒仔  
麵醬燒馬鮫魚件 子薑 檸檬煮小番茄 百合片

煮物 Simmered 煮物

湯葉飛龍頭 青味 卸し生姜餡  
Homemade tofu dumpling with seasonal greens, grated ginger sauce  
素菜豆腐球 時令素菜 生薑芡汁

焼物 Grilled 焼物

ビクトリーポーク西京焼き サニーレタス ライム  
Miso marinated Hokkaido pork loin, sunny lettuce  
日本北海道樽前湧水豚肉西京焼 新鮮生菜  
または  
OR  
或  
和牛A5サーロインステーキ 蓮根  
南瓜 菜の花 パプリカ  
Japanese A5 grade beef sirloin, lotus root, pumpkin, vegetable blossom and paprika  
日本A5和牛西冷 蓮藕片 南瓜 菜花 甜椒  
(追加HK200ドル A supplement of HK\$200 另加HK\$200)

食事 Rice 飯類

桜海老と竹の子釜炊き御飯 香の物 赤出し  
Steamed rice with Sakura-ebi shrimp and bamboo shoot,  
pickles and soybean soup  
櫻花蝦竹筍釜飯 漬物及麵豉湯

デザート Dessert 甜品

抹茶のグラマラッカ バニラアイス  
Japanese green tea favor Gula Malaka, vanilla ice cream  
抹茶風味西米露 香草雪糕

每位 HK\$488 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、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。

☺ 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