

お祝いおまかせコース  
Celebration Omakase Kaiseki  
慶典主廚發辦懷石料理

先付 Appetizer 前菜

アスパラ豆腐 蟹身 鮑柔らか煮 ミニトマト  
Asparagus tofu with crab meat, sliced abalone and Japanese tomato  
自家製蘆筍豆腐 蟹肉 鮑魚片 日本小番茄

造り Sashimi 刺身

お造り盛り合せ  
Chef selection of sashimi platter  
精選鮮魚刺身盛合

八寸 Season Delicacies 酒菜

壬生菜胡麻浸し 揚げスルメ 公魚南蛮漬け 鯖腹柚庵焼  
飯蛸柔煮 クリームチーズ味噌漬け 路の臺田楽 蚕豆蜜煮 新生姜甘酢  
Japanese greens with shredded squid, Namban style Japanese smelt, grilled mackerel  
Octopus, marinated cream cheese, butterbur sprout, broad bean, pickled ginger  
時令素菜配烏賊絲 南蠻漬日本公魚仔 焼馬鮫魚片  
煮八爪魚仔 芝士味噌漬 麵醬款冬嫩芽 蠶豆 子薑

煮物 Simmered 煮物

春野菜と蛤 小鍋仕立て 海老 柚子  
Spring vegetables, Hamaguri clam, prawn and citrus  
時令春天素菜小鍋物 大蜆 海蝦 柚子

焼物 Grilled 焼物

和牛柔らか煮 マッシュポテト 添え野菜  
Braised Japanese wagyu beef, mashed potato and seasonal vegetables  
燉煮日本和牛牛肉 薯蓉 新鮮素菜

または OR 或

北海道産キンキ塩焼き 染め卸し  
Grilled Hokkaido Kinki fish fillet  
鹽焼北海道喜之次魚柳

(追加HK120ドルA supplement of HK\$120 另加HK\$120)

食事 Rice 飯類

竹の子炊き御飯 香の物 赤出し  
Steamed rice with bamboo shoots  
Pickles and soybean soup  
竹筍釜飯 漬物 味噌湯

デザート Dessert 甜品

本日のデザート  
Homemade dessert  
自家製甜品

每位 HK\$988 per person

(Includes a glass of sparkling wine 包括汽泡酒乙杯)

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