なだ万
Japanese Restaurant
NADA MAN

調理長おまかせ懐石
Chief Chef Omakase Kaiseki
總廚精選懷石

先付 Appetiser 前菜

帆立貝炙り　壬生菜　舞茸　甕酢和え
Flamed scallop, Japanese mibuna vegetable and Maitake mushroom
火炙帆立貝　日本壬生菜　舞茸菇　醋蘿蔔蓉

造り Sashimi 刺身

本日のお造り盛り合せ
Chef selection of daily sashimi platter
是日鮮魚刺身盛合

八寸 Season Delicacies 酒菜

くるみ豆腐　生雲丹　揚げ胡桃　厚焼玉子　銀杏松葉
赤ムツ若狭焼き　新生姜甘酢　ミニトマト蜜煮　車海老酒盗焼き
Walnut tofu with sea urchin and walnut, egg roll, ginkgo nut
Grilled Japanese trout fillet, pickled ginger, marinated tomato and prawn
合桃豆腐配海膽　厚燒玉子蛋卷　銀杏
赤睦魚柳　子薑　甜蕃茄仔　海蝦

煮物 Simmered 煮物

丸茄子オランダ煮　生雲丹　スナップエンドウ　汲み湯葉あん
Japanese eggplant, fresh sea urchin, snap pea and Yuba tofu sauce
日本茄子　海膽　豌豆　腐竹芡汁

合肴 Addition 合肴

和牛A5フィレとフォアグラ　ロッシーニ風　トリュフ
French Rossini style grilled Japanese beef tenderloin, duck liver and black truffle
法國羅西尼式　日本A5牛肉牛柳　鴨肝　黑松露

焼物 Grilled 燒物

鉄板焼　アワビ殻焼き
Teppanyaki grilled live abalone
鐵板燒　鮑魚

食事 Rice 飯類

鮭と木ノ子の釜炊き御飯　イクラ醤油漬　香の物　赤出し
Steamed rice with salmon flakes and mushroom, salmon roe, pickles and soybean soup
三文魚野菇釜飯　三文魚子醬油漬　漬物及麵豉湯

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$1,450 per person

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.
懷石料理的內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

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