

ミニ懐石
Mini Kaiseki Menu
午市懐石料理

先付 Appetiser 前菜

天豆腐 海老 山葵 鱧甲飴
Board bean tofu, prawn
蠶豆腐 海蝦

造り Sashimi 刺身

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

八寸 Seasonal delicacies 酒菜

青菜浸し 海老天ロール寿司 桜えび玉子焼
サーモンクリームコロッケ 天豆塩茹で 花卉百合根
Boiled spring vegetables, shrimp tempura roll
Sakura-ebi shrimp egg roll, salmon cream croquette, board beans, lily bulb
冷製時令素菜 蝦天婦羅卷 櫻花蝦玉子蛋
三文魚薯蓉丸 時令蠶豆 百合片

煮物 Simmered 煮物

野菜飛龍頭 牛肉治部煮 桜人参 青味
Homemade vegetarian dumpling, slices of beef, carrot, seasonal greens
自家製日式素菜飛龍頭 牛肉片 櫻花蘿蔔片 時令青菜

焼物 Grilled 焼物

甘鯛松笠焼き 酒盗クリーム 添え野菜
Grilled Japanese tilefish fish fillet, homemade Shuto cream sauce
鹽焼日本馬頭魚柳 特製酒盗汁

食事 Rice 飯類

桜えびと生姜の釜炊き 香の物 赤出汁
Steamed rice with Sakura-ebi shrimp and ginger
pickles and miso soup
櫻花蝦釜飯 漬物 麴豉湯

デザート Dessert 甜品

自家製デザート
Homemade dessert
自家製甜品

每位 HK\$620 per person

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。
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.
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。