

ミニ懐石  
Lunch Mini Kaiseki  
午市懐石料理

先付 Appetiser 前菜

焼白胡麻豆腐 蟹 鱈甲餡 山葵  
Homemade white sesame tofu, crab meat  
自家製白芝麻豆腐 蟹肉

造り Sashimi 刺身

季節の鮮魚の造り  
Seasonal Sashimi platter  
季節時令刺身

八寸 Seasonal delicacies 酒菜

厚焼玉子 海老あられ揚げ 鶏照り焼き青唐  
石川小芋塩蒸し 焼目栗 ロール寿司  
Egg roll, deep fried shrimp, chicken meat teriyaki  
Japanese young taro, chestnut, sushi roll  
厚焼雞蛋卷 海蝦 照焼鶏肉 石川小芋頭仔 栗子 壽司卷

煮物 Simmered 煮物

銀鱈煮漬け 豆腐 牛蒡 木の芽  
Simmered silver cod fillet, tofu, and burdock  
日式煮銀鱈魚柳 豆腐

焼物 Grilled 焼物

国産牛茄子包み焼 添え野菜 白髪葱  
Grilled Japanese beef rolled with eggplant, vegetables  
日本国産牛肉 茄子 時令素菜

食事 Rice 飯類

サーモンと木の子の炊き込み御飯 香の物 赤出し  
Steamed rice with salmon flakes and mushroom  
Pickles and soybean soup  
三文魚野菇釜飯 漬物及麵豉湯

デザート Dessert 甜品

本日のデザート  
Homemade dessert  
自家製甜品

每位 HK\$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。