

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

先付 Appetiser 前菜

菜の花と京人参白和え 蒟蒻
Japanese vegetable blossom, shredded carrot, Konnyaku
日本菜花 甘筍絲 蒟蒻

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

白胡麻豆腐 年輪卷玉子 ロール寿司
カレイ味噌焼き バイ貝旨煮 大根唐揚げ柚子味噌
White sesame tofu, egg roll, sushi roll
Grilled flat fish fillet, sea whelk, Daikon radish with Yuzu miso
白胡麻豆腐 年輪卷蛋玉子 壽司卷
麵醬鰈魚柳 海螺 柚子味噌大根

煮物 Simmered 煮物

馬鈴薯饅頭 牛デール射込み 梅人参
Simmered potato dumpling stuffed with oxtail meat, carrot
馬鈴薯饅頭 牛尾肉 甘筍

焼物 Grilled 焼物

鰯照り焼き 添え野菜
Grilled Japanese Buri yellow tail fillet, seasonal vegetables
日本鰯魚魚柳照焼 時令蔬菜

食事 Rice 飯類

ローストビーフ丼 香の物 赤出し
Japanese roasted beef rice bowl
Pickles and soybean soup
焼牛肉丼飯 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 | 1,192

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