

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

焼白胡麻豆腐 蟹身 べっこう餡
Homemade white sesame tofu, crab meat
冷製白芝麻豆腐 蟹肉 芡汁

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

子持ち鮎煮浸し 鶏照り焼き串刺 栗蜜煮
ロール寿司 銀杏松葉刺し 海老芋田楽 玉子焼
Simmered Japanese sweet fish fillet, teriyaki chicken skewer, chestnut
Sushi roll, ginkgo nut, Ebi-imo taro with miso paste, egg roll
冷製蜜瓜魚件 照焼鶏肉串 栗子
壽司卷 銀杏 麵醬海老芋頭 玉子蛋

煮物 Simmered 煮物

風呂吹き蕪 車海老 柚子味噌
Kyoto turnip, shrimp, Yuzu citrus miso paste
京都大蘿蔔 海蝦 柚子麵醬

焼物 Grilled 焼物

国産牛とフォアグラスステーキ 添え野菜
Japanese beef and duck liver, seasonal vegetables
日本國産牛肉 鴨肝 時令素菜

食事 Rice 飯類

栗と貝柱の炊き込み御飯 香の物 赤出し
Steamed rice with chestnut and diced scallop
Pickles and soybean soup
栗子和元貝粒釜飯 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

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。