

ミニ懐石
Lunch Mini Kaiseki
午市懐石料理

先付 Appetiser 前菜

汲み湯葉豆腐 鱈甲飴
Homemade Yuba tofu with brown sauce
京都腐竹豆腐 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

鰻巻き玉子 山桃ゼリーかけ 鶏照り焼き 枝豆有馬煮
カニカマサラダ ロール寿司 餅麩田楽
Grilled eel egg roll, bayberry, Teriyaki chicken meat
Edamame beans, crab meat salad, sushi roll, and miso grilled gluten
鰻魚玉子焼 楊梅 照焼鶏肉 枝豆 蟹子沙津 壽司巻 麵醬日本麩

煮物 Simmered 煮物

丸茄子と鰻 煮卸し餡掛け 青味
Simmered Japanese eggplant with pike eel fillet, grated radish sauce and greens
煮時令日本茄子 門鱈片 蘿蔔蓉汁 青菜

焼物 Grilled 焼物

梶木鮪照り焼き 水雲酢 添え野菜
Grilled Japanese sword fish fillet, Mozuku seaweed and vegetables
照焼日本劍魚魚柳 水雲海藻醋物 時令素菜

食事 Rice 飯類

玉蜀黍の釜炊き 香の物 赤出汁
Steamed rice with sweet corn, pickles and miso soup
粟米釜飯 漬物 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。