

おまかせ懐石
Chef Tsuji Omakase Kaiseki
主廚辻伸夫廚師發辦懷石料理

先付 Appetiser 前菜

平貝炙り 春野菜浸し 香味海苔し
Flamed Japanese scallop, spring vegetables
火炙帶子片 冷製浸時令春菜

吸物 Soup 湯物

蛤スープ蒸し 生海苔餡
Steamed egg custard with Hamaguri clams, fresh seaweed sauce
日本大蜆蒸蛋 新鮮海藻汁

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

蛸烏賊木の芽味噌 パイ貝旨煮 天豆腐 生雲丹
桜えび玉子焼 天豆塩茹で 金目鯛炙り寿司 花弁百合根
Miso firefly squid, sea whelk, board bean tofu with sea urchin
Sakura-ebi shrimp egg roll, board beans, flamed Kinmetai sushi, lily bulb
麵豉醬螢光烏賊 海螺 蠶豆腐 海膽
櫻花蝦玉子蛋 時令蠶豆 火炙金目鯛壽司 百合片

煮物 Simmered 煮物

春野菜小鍋仕立て 黒毛和牛 竹の子 蕨 三つ葉
Slices of Japanese Wagyu beef and bamboo shoots
小鍋物 黒毛和牛牛肉片 竹筍片 三葉

焼物 Grilled 焼物

キンキー夜干し 染め卸し
和牛フィレ串焼き 青唐 タラの芽田楽
Grilled air-dried Hokkaido Kinki fish fillet
Stewer grilled Wagyu beef fillet, Shishito pepper
鹽焼北海道喜知次一夜干 黒毛和牛牛柳青椒仔串焼

食事 Rice 飯類及湯品

桜えびと雲丹の釜炊き 香の物 赤出汁
Steamed rice with Sakura-ebi shrimp and sea urchin
pickles, and miso soup
櫻花蝦海膽釜飯 漬物 麵豉湯

デザート Dessert 甜品

日本フルーツ
Japanese fruit platter
日本生果

每位 HK\$1,780 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。