

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

伊勢海老 トロ茄子オランダ煮 生雲丹 生姜ゼリー  
Fresh lobster, Japanese eggplant, fresh sea urchin, ginger jelly  
鮮龍蝦球 日本茄子 新鮮海膽 薑味果凍

吸物 Soup 湯物

松茸土瓶蒸し 鱧 舞茸 長州鶏  
Matsutake mushroom teapot soup, pike eel, Maitake mushroom and chicken  
松茸土瓶湯 門鱈 舞茸菇 日本鶏柳

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

焼白胡麻豆腐 カステラ玉子 赤睦炙り寿司  
鰻山椒揚げ 石川小芋塩蒸し 揚げ銀杏  
White sesame tofu, custard egg roll, flamed Aka-mutsu fish sushi,  
Deep fried eel with sansho pepper, Japanese young taro, ginkgo nut  
白芝麻豆腐 玉子蛋卷 火炙赤睦魚壽司  
炸山椒鰻魚片 石川小芋頭仔 銀杏

煮物 Simmered 煮物

トロ蕪 九条葱 水菜 紅葉人参 大黒占地 柚子胡椒  
Kyoto turnip, Mizuba vegetables, Kyoto leek, carrot, Shimeji mushroom, citrus pepper  
京都大蘿蔔 日本水菜 京都大葱 甘筍 黒占地菇 柚子胡椒

焼物 Grilled 焼物

黒毛和牛フィレとサーロインステーキ 添え野菜 蓮根チープ  
Japanese Wagyu beef fillet and sirloin steak, seasonal greens, lotus root  
黒毛和牛牛柳和西冷 蓮藕片

食事 Rice and soup 飯類

松茸釜炊き込みご飯 香の物盛り合せ 赤出汁  
Steamed rice with matsutake mushroom  
Pickles and soybean soup  
松茸釜飯 漬物及麵豉湯

デザート Dessert 甜品

日本フルーツ  
Japanese fruit platter  
新鮮日本果物

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。