

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

熊本ミニトマトのマリネ 菜の花とずわい蟹サラダ  
Kumamoto tomato, Japanese vegetables blossom and snow crab meat salad  
熊本縣蕃茄 時令菜花松葉蟹蟹肉沙律

吸物 Soup 湯物

ゆきやき素麺 焼金目鰯 たもぎ茸  
Kumamoto Somen noodles, grilled red snapper fillet and Tamogi mushrooms  
熊本縣特產素麵 烧金目鯛魚柳 榆木野菇

造り Sashimi 刺身

季節の鮮魚の造り  
Seasonal Sashimi selection  
季節時令刺身

八寸 Seasonal delicacies 酒菜

黒毛和牛炙り寿司 タラの芽田楽 鰻白焼キャビア  
紫芋豆腐生雲丹 厚焼玉子 バイ貝旨煮  
Flamed Wagyu beef sushi, miso pastes vegetable bulb, grilled eel and caviar  
Purple taro tofu with sea urchin, egg roll and whelk  
火炙黒毛和牛牛肉壽司 麵醬菜芽苗 白燒鰻魚魚子醬  
海膽紫芋頭豆腐 厚燒玉子蛋卷 日本粒貝

煮物 Simmered 煮物

牛深直送白身魚香味蒸し 聖護院蕪 人参 生海苔餡  
Fresh garoupa fillet from Ushibuka port, Japanese turnip, carrot and fresh seaweed sauce  
熊本縣牛深漁港直送白身魚魚柳 日本聖護院蘿蔔 甘筍 新鮮紫菜湯汁

焼物 Grilled 燒物

熊本和牛すきやきロール 鱈塩焼き  
Sukiyaki Wagyu beef roll and grilled Japanese Sawara mackerel fillet  
熊本縣和牛壽喜燒牛肉卷 鹽燒馬鮫魚柳

食事 Rice and soup 飯類

夢ごこち釜炊き御飯 香の物 赤出汁  
Steamed Yume-gokochi premium rice, pickles and miso soup  
特選夢心地釜飯 潬物及麵豉湯

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。