

おまかせ懷石  
Chief Chef Omakase Kaiseki  
主廚廚師發辦懷石料理

先付 Appetizer 前菜

玉蜀黍豆腐 鮑柔らか煮 オクラ 旨出しゼリー  
Homemade sweet corn tofu, slices of abalone, Okra, bonito soup jelly  
自家製粟米豆腐 鮑魚片 秋葵 鯉魚湯果凍

造り Sashimi 刺身

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

蒸し物 Side Delicacies 蒸物

毛カニ茶碗むし 穴子 帆立貝  
Steamed egg custard with Hokkaido hairy crab, sea eel and scallop  
北海道毛蟹茶碗蒸 海鰻 帆立貝帶子

八寸 Season Delicacies 酒菜

赤ムツ柚庵焼 獅子唐 厚焼玉子 海老おかき揚げ  
茶豆有馬煮 トマト甘酢漬 季節のお浸し 無花果生ハム巻  
Yuzu soya grilled seaperch fish, Shishito pepper, egg roll, prawn  
Broad bean, marinated tomato, seasonal greens, ham rolled fresh fig  
柚子醬油焼赤陸魚柳 青椒仔 玉子蛋卷 海蝦  
有馬煮蠶豆 甜醋番茄 冷製時令素菜 無花果火腿肉卷

煮物 Simmered 煮物

甘鯛と蛤スープ白味噌仕立て 茄子 ブッキーニ 赤万願寺  
Fresh tilefish fillet, Hamaguri clam, eggplant, zucchini, paprika, red bell pepper, white miso paste  
新鮮馬頭魚柳 大蜆 茄子 意大利青瓜片 萬願寺甜椒 白麵醬湯

焼物 Grilled 焼物

熊本県産サーロイン炭火焼き アスパラ 蓮根 パプリカ  
おろしポン酢 ニンニク醤油  
Grilled Kumamoto Wagyu beef sirloin, asparagus, lotus root, paprika  
Grated radish ponzu sauce and garlic soy sauce  
熊本縣和牛西冷炭火燒 露筍 蓮藕片 甜椒 蘿蔔蓉醋汁 大蒜醬油

食事 Rice 飯類

鰻と牛蒡の釜炊き御飯 香の物 赤出汁  
Steamed rice with grilled eel and burdocks, pickles and miso soup  
鰻魚牛蒡釜飯 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\$1,838 per person | 3,535

季節の食材が仕入れ等の都合により、懷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.  
懷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。

Shangri-La Circle Redemption Awards are subject to the Shangri-La Circle programme Terms and Conditions.  
香格里拉會兌換獎勵需遵守香格里拉會計劃的條款與細則

誠に勝手ながらサービス料 10% 加算させていただきます Subject to 10% service charge 另加一服務費