

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

ずわい蟹飯蒸し 汲み湯葉 天豆
Japanese crab meat, glutinous rice, Yuba tofu, board bean
日本蟹肉糯米飯 京都腐竹 蠶豆

蒸し物 Steamed 蒸物

雲子茶碗むし ちり酢餡
Egg custard with Hokkaido cod roe, special vinegar sauce
北海道鱈魚白子茶碗蒸蛋 特製醋汁

造り Sashimi 刺身

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

八寸 Seasonal delicacies 酒菜

白胡麻豆腐生雲丹 菜の花京人参白和え
バイ貝旨煮 露の臺田楽 年輪卷玉子 炙り和牛寿司
White sesame tofu with sea urchin, vegetable blossom with shredded carrot
Sea whelk, miso grilled butterbur, egg roll, flamed Wagyu beef sushi
白胡麻豆腐生海膽 時令菜花甘筍絲
海螺 麵醬日本蜂門菜 年輪卷蛋玉子 火炙和牛壽司

煮物 Simmered 煮物

伊勢海老吉野煮 自然薯磯辺揚げ 梅人参
Traditional simmered fresh lobster, Japanese wild yam and carrot
傳統吉野煮新鮮龍蝦球 日本野生山芋片 甘筍

焼物 Grilled 焼物

黒毛和牛ヒレとサーロイン炭火焼き 牛蒡ソース
Japanese Wagyu beef fillet, sirloin steak, burdock sauce
日本黒毛和牛牛柳 西冷炭火焼 牛蒡芡汁

食事 Rice 飯類

鮑と雲丹釜炊き御飯 香の物 赤出し
Steamed rice with slices of abalone and sea urchin,
pickles and soybean soup
鮑魚片海膽釜飯 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 | 3,423

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。

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