

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

汲み湯葉 生雲丹 カニ身 翡翠茄子 旨出し餡
Kyoto Yuba tofu, sea urchin, crab meat, eggplant, Dashi sauce
京都生腐竹汁 北海道海膽 蟹肉 日本茄子 鰹魚湯芡汁

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

日光唐揚げ 和牛ローストビーフ 小茄子田楽 ミニトマト甘酢漬け
季節のお浸し 姫栄螺香草焼き 年輪玉子 鰻梅しそ揚げ
Japanese Mehikari smelt, roasted wagyu beef, miso grilled eggplant, pickled cherry tomato
Seasonal greens, grilled turban shell, seaweed egg roll, pike eel with Shiso plum meat
日本日光魚 日式焼牛肉 麵醬日本小茄子 甜番茄仔
冷製素菜 香草燒小蠔螺 年輪卷蛋 梅肉紫蘇門鱈片

合肴 Delicacies 酒肴

和牛浅葱巻き 伏見唐辛子
Japanese wagyu beef rolled with Japanese spring onion, Kyoto bell pepper
日本小葱和牛牛肉卷 京都伏見長青椒

煮物 Simmered 煮物

冷やし煮物
鮑柔らか煮 石川小芋 冬瓜 人参 丸茄子 ミニオクラ
Chilled simmered slices of abalone, young taro, winter gourd, carrot, okra
冷製時令煮物 鮑魚片 石川小芋頭 冬瓜 甘筍 茄子 秋葵

焼物 Grilled 焼物

鰻白焼 蒲焼 染め卸し 山桃蜜煮 谷中生姜
Grilled Japanese Unagi eel, grated radish, sweetened bayberry, pickled young ginger
日本鰻魚 白焼 蒲焼 蘿蔔蓉 楊梅 子薑漬物

食事 Rice 飯類

玉蜀黍とトリュフの釜炊き 香の物 赤出汁
Steamed rice with sweet corn and truffles, pickles and miso soup
粟米黑松露釜飯 漬物 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