

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

先付 Appetiser 前菜

のり菜 白ダツ胡麻浸し もみ海苔
養老豆腐 カニ身 オクラ 順才 旨出汁
鰯焼目すし 酢取り茗荷 鮑柔らか煮 茄子色煮 肝ソース
Japanese seasonal vegetables with seaweed
Homemade Japanese yam tofu with crab meat and Okura
Flamed barracuda sushi, slices of abalone with eggplant and liver sauce
冷製時令素菜配海苔紫菜 蟹肉秋葵山芋豆腐
火炙梭子魚壽司 肝汁鮑魚片 茄子

造り Sashimi 刺身

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

煮物 Simmered 煮物

賀茂茄子オランダ煮 海老吉野煮 汲み湯葉餡
Japanese Kamo-nasu eggplant, prawn and soft Yuba tofu sauce
京都賀茂茄子 海蝦 腐竹芡汁

合肴 Delicacies 酒肴

和牛ローストビーフ 生雲丹 クリスピーライス
Japanese roasted wagyu beef slices, fresh sea urchin and crispy rice
日式燒和牛牛肉片 新鮮海膽 酥脆飯片

焼物 Grilled 焼物

太刀魚塩焼き 谷中生姜 丸十蜜煮 染め卸し
Japanese cutlass fish fillet, pickled ginger, sweet potato
Grated soy radish sauce
鹽燒日本太刀魚魚柳 子薑 甜薯 蘿蔔蓉

食事 Rice 飯類

蟹とトリュフの釜炊き 香の物 赤出汁
Steamed rice with crab meat and black truffles
Pickles and miso soup
蟹肉黒松露釜飯 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