

おまかせ懷石
Chef Tsuji Omakase Kaiseki
主廚辻伸夫廚師發辦懷石料理

先付 Appetiser 前菜

平貝と片栗菜浸し 揚げスルメ
Japanese spring vegetable and scallop, shredded squid
冷製浸時令春天蔬菜 帶子 烏賊絲

吸い物 Soup 湯物

蟹真丈 うるい
Clear soup with crab meat dumpling and spring vegetables
清湯 蟹肉魚腐 春天素菜

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

天豆腐生雲丹 白海老キャビア寿司
毛蟹身出し胡瓜酢 和牛フィレ串焼 天豆 花卉百合根
Board bean tofu with sea urchin, white shrimp sushi with caviar
Crab meat with slices of cucumber, Wagyu beef fillet cube, board bean, lily bulb
蠶豆腐海膽 白蝦魚子醬壽司
毛蟹肉青瓜醋物 和牛牛柳粒 時令蠶豆 百合片

煮物 Simmered 煮物

甘鯛桜蒸し 酒盗クリーム 桜葉 花卉人參
Steamed fresh tilefish fillet with Sakura leave, Japanese Shu-to cream sauce, carrot
時令櫻花葉蒸馬頭魚柳 酒盗忌廉汁 甘筍片

焼物 Grilled 焼物

竹の子と鮑の天ぷら 公魚 タラの芽
Tempura Bamboo shoot, slices of abalone, Japanese smelt, spring vegetable
天婦羅- 時令竹筍 鮑魚片 日本公魚 櫛木芽

食事 Rice 飯類

桜海老釜炊き御飯 香の物 赤出し
Steamed rice with Sakura-ebi shrimp
Pickles and soybean soup
櫻花蝦釜飯 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