

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

嶺崗豆腐 合鴨ロース 白いバイ貝山椒煮
揚げ銀杏 水菜と木の子の浸し カステラ玉子
Homemade milk tofu, duck breast meat, sea whelk,
Ginkgo nut, Japanese Mizuna vegetables and mushroom, custard egg roll
自家製牛乳豆腐 鴨胸肉 海螺
銀杏 日本水菜配野菇玉子蛋件 稻穂

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

海老芋揚げ出し 蟹と芹の蕪餡
Kyoto Ebi-imo taro, crab meat and celery sauce
京都海老芋芋頭 蟹肉西芹芡汁

酢の物 Deep fried 醋物

雲子湯引き 若芽 ポン酢
Hokkaido cod roe, seaweed and Ponzu sauce
鱈魚白子醋物 海带

焼物 Grilled 焼物

鯖酒焼き 酒盗クリーム 彩り野菜
Grilled Japanese Sawara mackerel fillet, Shuto cream sauce
焼日本馬鮫魚魚柳 酒盗汁 時令素菜

食事 Rice 飯類

海老かき揚げ丼 香の物 赤出汁
Diced prawn and vegetables tempura Donburi rice, pickles and miso soup
海蝦粒素菜天婦羅丼飯 漬物 味噌湯

デザート Dessert 甜品

マンゴーティラミス ストロベリーソース
Mango Tiramisu with Strawberry Sauce
日式芒果提拉米蘇蛋糕 草莓醬

每位 HK\$688 per person

此菜單不可與任何其他折扣、推廣優惠、會員積分及現金券同時使用。

This menu cannot be used in conjunction with other promotional offers, discounts, Shangri-La Circle points redemption and cash coupons.

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因時令食材の供應而有所變化。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