

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

トロたくキャビア 金箔 花穂 芽葱  
Prime tuna, yellow pickle, caviar, golden flake  
金槍魚脯 蘿蔔漬物 魚子醬 金箔

蒸し物 Steamed 蒸物

フォアグラ茶碗蒸し 蟹餡掛け  
Steamed duck liver custard, crab meat sauce  
日式鴨肝蒸蛋 蟹肉芡汁

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

和牛フィレ串焼 鰻巻き玉子 枝豆有馬煮  
海老あられ揚げ 山桃ゼリーかけ 金目鯛唐墨焼  
Wagyu beef fillet skewer, grilled eel egg roll, edamame beans,  
Deep fried prawn, bayberry, grilled mullet roe and red snapper fillet  
串焼和牛牛柳粒 鰻魚玉子焼 枝豆  
炸新鮮海蝦 楊梅 烏魚子焼金目鯛魚件

煮物 Simmered 煮物

丸茄子オランダ煮 汲み湯葉餡かけ 生雲丹  
Japanese eggplant, Kyoto Yuba tofu sauce, sea urchin  
煮時令日本茄子 京都生腐竹汁 北海道海膽

焼物 Grilled 焼物

キンキー夜干し 染め卸し 丸十蜜煮 もずく酢  
Grilled Hokkaido Kinki fish fillet, grated radish  
Sweet potato, Mozuku seaweed  
鹽焼北海道喜之次魚件 蘿蔔蓉 甜蕃薯 水雲海藻醋物

食事 Rice 飯類

鮑の釜炊き 香の物 赤出汁  
Steamed rice with fresh slices of abalone,  
Pickles, miso soup  
新鮮鮑魚片釜飯 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\$1,780 per person

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。