

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

翡翠茄子 毛蟹 スナップエンドウ
Japanese eggplant, Hokkaido hairy crab, snap pea
日式翡翠茄子 北海道毛蟹肉 甜豆

蒸し物 Steamed 蒸物

生雲丹ロワイヤル トリュフあん
Hokkaido sea urchin custard, black truffle sauce
北海道海膽蒸蛋 黒松露汁

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

鰻粽寿司 カステラ玉子 アスパラ豆腐
鮑唐揚げ肝ソース 栗麩田楽 新生姜
Grilled eel sushi dumpling, custard egg roll, asparagus tofu
Deep fried abalone with livers sauce, miso grilled gluten, young ginger
鰻魚壽司粽 玉子蛋 露筍豆腐
鮑魚片配肝汁 麵醬日本麩 子薑

煮物 Simmered 煮物

金目鯛香味蒸物 大根スープ煮
Japanese style steamed Kinme-tai snapper fillet, Daikon radish
日式蒸金目鯛魚柳 日本大根蘿蔔

焼物 Grilled 焼物

黒毛和牛フィレ サーロイン炭火焼き おろしポン酢 大蒜醤油
Char-grilled Wagyu beef fillet and sirloin steak,
Grated radish sauce and garlic soy sauce
黒毛和牛牛柳 西冷炭火焼 蘿蔔蓉醋汁 大蒜醤油

食事 Rice 飯類

帆立貝と雲丹の釜炊き 香の物 赤出汁
Steamed rice with Hokkaido scallop and fresh sea urchin
pickles and miso soup
北海道帯子と新鮮海膽釜飯 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。