

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

風呂吹き蕪 床節 車海老 柚子味噌  
Kyoto turnip, slices of abalone and shrimp, Yuzu citrus miso paste  
京都大蘿蔔 鮑片 海蝦 柚子麵醬

吸い物 Soup 湯物

土瓶蒸し 甘鯛 蛤  
Teapot soup, fresh tilefish fillet and Hamaguri clam  
土瓶蒸湯 馬頭魚 大蜆

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

焼胡麻豆腐生雲丹 子持ち鮎煮浸し 栗蜜煮  
秋刀魚炙り寿司 銀杏松葉刺し カステラ玉子 稲穂  
Sesame tofu with sea urchin, simmered Japanese sweet fish fillet, chestnut  
Flamed Hokkaido Sanma fish sushi, ginkgo nut, egg custard roll, rice spike  
海膽芝麻豆腐 冷製蜜瓜魚件 栗子  
火炙秋刀魚壽司 銀杏 玉子蛋 稻穗

煮物 Simmered 煮物

伊勢海老具足煮 九条葱 紅葉人参 海老芋  
Traditional simmered fresh lobster, Kyoto leek, carrot, Ebi-imo taro  
傳統煮新鮮龍蝦 京都大葱 甘筍 海老芋頭

焼物 Grilled 焼物

黒毛和牛朴葉焼 舞茸 万願寺  
Grilled Wagyu beef with Ho-oba miso paste, Maitake mushroom and pepper  
日本黒毛和牛肉朴葉味噌焼 舞茸菇 萬願寺椒

食事 Rice 飯類

金目鯛釜炊き込みご飯 香の物盛り合せ 赤出汁  
Steamed rice with Kinme-dai snapper, pickles,  
and soybean soup  
金目鯛魚釜飯 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\$1,780 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。