

ジパング風メニュー
“Zipangu By Nadaman” Menu
灘萬嗜味菜單

雲丹プリン ビーフコンソメゼリー キャビア
Sea urchin pudding, beef consommé jelly, caviar
海膽布甸 牛肉清湯果凍 魚子醬
HK\$250

カナダ産ズワイガニとトマトのミルフィーユ
Canadian snow crab meat, tomato mille-feuille salad
加拿大松葉蟹蟹肉 千層番茄沙律
HK\$180

スペイン産フォアグラ茶碗蒸し フォアグラステーキ
Steamed Spanish duck liver custard, sautéed duck liver
西班牙鴨肝蒸蛋 香煎鴨肝
HK\$180

フランス産の牡蠣 レモン ポンズ
Fresh French oyster, ponzu sauce, lemon
法國新鮮生蠔 日式酸汁 檸檬
HK\$100

フランス産牡蠣フライ タルタルソース
Deep-fried French oyster, chef's homemade tartar sauce
炸法國生蠔 自家製他他汁
HK\$120

銀鱈西京漬けのフィレオ・フィッシュサッド トリュフのソース
Miso grilled American silver cod fillet sandwiches, truffle sauce
香煎美國西京燒銀鱈魚三文治 松露汁
HK\$260

アルゼンチン産牛 牛すじ おでん 牛テール
Traditional Oden, Argentina oxtail and beef tendon
傳統關東煮 阿根廷牛尾及牛筋
HK\$250

オーストラリア産牛 すき焼きグラタン
Sukiyaki gratin with slices of Australian beef
法式焗澳洲牛肉壽喜燒
HK\$350

香港ドラゴンロール寿司
Hong Kong-style dragon sushi roll
港式壽司「龍」卷
HK\$180

カナダ産ズワイ蟹と湯葉の香港麵
Hong Kong-style egg noodles in soup, Canadian snow crab meat, fresh yuba tofu
港式蛋麵 加拿大松葉蟹蟹肉 新鮮腐皮
HK\$180

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。
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.
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。