

ミニ懐石
Lunch Mini Kaiseki
午市懐石料理

先付 Appetiser 前菜

天豆豆腐 海老
Homemade broad bean tofu, shrimp
自家製蠶豆豆腐 海蝦

造り Sashimi 刺身

季節の鮮魚の造り
Seasonal Sashimi
季節時令刺身

八寸 Seasonal delicacies 酒菜

ぜんまい寿司 桜海老玉子焼 天豆有馬煮
蕎と京揚げ旨煮 花卉百合根 鶏つくね串青唐
螢烏賊生姜煮 のう巻パン
Spring vegetables sushi, Sakura-ebi shrimp egg roll, broad bean
Spring butterbur vegetables with Kyoto bean curd, lily bulb
Chicken meatball skewer with shishito pepper, firefly squid, shrimp paste roll
春天野菜寿司 櫻花蝦玉子蛋卷 蠶豆
冷製春天款冬野菜配京都薄豆腐 花形百合片
串焼鶏肉丸青椒仔 螢光烏賊 蝦肉卷

煮物 Simmered 煮物

白身魚煮付け 豆腐 竹の子 牛蒡
Daily selection of Japanese fish fillet, tofu, bamboo shoot, burdock
日式汁煮白身魚魚柳 豆腐 竹筍 牛蒡

焼物 Grilled 焼物

国産牛網焼き 添え野菜
Japanese beef Amiyaki, seasonal vegetables
日本國産牛肉網焼 時令素菜

食事 Rice 飯類

桜海老と新生姜の釜炊き御飯 香の物 赤出汁
Steamed rice with Sakura-ebi shrimp and ginger,
Pickles and miso soup
櫻花蝦生姜絲釜飯 漬物及麵豉湯

デザート Dessert 甜品

本日のデザート
Homemade dessert
自家製甜品

每位 HK\$620 per person

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。