

お任せ秋のコース  
Autumn Omakase Dinner Menu

先付け

胡桃豆腐 山葵 美味出汁  
合桃豆腐, 山葵, 鰹魚汁  
Walnut tofu, wasabi, dashi sauce

前菜

柿白和え レンコン饅頭 チーズ西京焼き  
柿配豆腐醬, 蓮藕饅頭, 芝士西京燒  
Persimmon creamy bean curd paste, lotus root manju, grilled saikyo cheese

茶碗蒸し

いくら 雲丹 柚子  
三文魚子, 海膽, 柚子蒸蛋  
Salmon roe, uni, yuzu steamed egg custard

旬の鮮魚三種

北海道・秋刀魚 鹿兒島・石垣鯛 旬の貝  
刺身 - 秋刀魚, 石垣鯛, 入季貝類  
Sashimi - Hokkaido saury, Kagoshima ishigakidai, seasonal shellfish

鮓三種

静岡県・鰯と縁側 鹿兒島・イトヨリ鯛とカラスミ 三重県・かますの焼霜造り  
壽司 - 左口魚及魚邊, 金線鯛及烏魚子, 火炙竹籤魚  
Sushi - Hirame halibut, itoyori threadfin bream and dried mullet roe, torch kamasu barracudas

魚串

長崎・赤甘鯛松笠焼き  
馬頭魚立鱗焼  
Crispy fried Nagasaki amadai fish

和牛

佐賀黒毛和牛炭火焼 松茸 銀杏 酢橘  
佐賀黒毛和牛炭火焼, 松茸, 銀杏, 橘子  
Saga kuroge wagyu sumibiyaki, matsutake mushroom, gingo nut, sudachi lime

食事

愛知県・うなぎの棒すし 松茸すまし汁 香の物  
鰻魚棒壽司, 松茸清湯, 漬物  
Unagi eel sushi, matsutake mushroom clear soup, pickles

甘味

新高梨 ブドウのコンポート 柚子シャーベット  
新高梨, 蜜餞提子, 柚子雪葩  
Shinkonashi pear, grape compote, yuzu sorbet

**HK\$1,600 per person**

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。  
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

所有價目以港幣計算及另加一服務費  
All prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證  
We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified, an internationally recognized food safety management system