

お任せ秋のコース
Autumn Omakase Dinner Menu

先付け

富有柿の胡麻白和え
富有柿芝麻豆腐醬

Persimmon, creamy sesame tofu paste

前菜

島根・白ばい貝酒蒸し 北海道・香箱蟹と蟹酢 火取りからすみ大根重ね
清酒蒸白梅貝, 蒸香箱蟹, 烏魚籽蘿蔔

Sake steamed Shimane baigai clam, steamed Hokkaido seikogani, mullet roe and radish

旬の鮮魚三種

北海道・秋刀魚 長崎・かます 北海道・甘エビの雲丹のせ
刺身 - 秋刀魚, 竹籤魚, 甜蝦海膽

Sashimi - Hokkaido saury sanma, Nagasaki kamasu barracudas, Hokkaido sweet shrimp with sea urchin

鮨三種

鹿児島・赤身醬油漬け 大分・石垣鯛 新潟・イトヨリ鯛
壽司 - 吞拿魚醬油漬, 石垣鯛魚, 金線鯛

Sushi - Kagoshima akami tuna, Oita ishigakitai sea bream, Niigata itoyori threadfin bream

煮物

揚げ海老芋 穴子蒲焼 春菊 柚子
炸海老芋, 穴子蒲燒, 春菊, 柚子

Fried ebi taro, grilled conger eel, shungiku, yuzu

魚串

長崎・赤甘鯛松笠焼き
馬頭魚立鱗燒

Crispy fried Nagasaki amadai fish

和牛

佐賀・黒毛和牛炭火焼 松茸 銀杏 酢橘
佐賀黒毛和牛炭火燒, 松茸, 銀杏, 橘子

Saga kuroge wagyu sumibiyaki, matsutake mushroom, gingo nut, sudachi lime

御食事

合鴨 賀茂茄子 九条蔥 氷見うどん
鴨肉, 賀茂茄子, 九條蔥, 冰見烏冬

Duck breast, Kamo eggplant, Kujo onion, Himi udon

水菓子

高知産・あきづき梨 ブドウのコンポート 柚子シャーベット
秋月梨, 蜜餞葡萄, 柚子雪葩

Kochi akizuki pear, grape compote, yuzu sorbet

HK\$1,680 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.