

鹿悅定食 Kaetsu Set

仲夏	季節の小鉢 野菜サラダ 玉蜀黍の茶碗蒸し 赤味噌汁 御飯 自家製デザート 時令前菜, 雜菜沙律, 粟米蒸蛋, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
Chuuka set	Seasonal appetiser, vegetable salad, sweet corn steamed egg custard Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert
水張月	季節の小鉢 バイ貝の煮付け 胡瓜のもずく酢あえ 赤味噌汁 御飯 自家製デザート 時令前菜, 梅貝醬油煮, 青瓜海髮菜醋物, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
Mizuharizuki set	Seasonal appetiser, boiled babylon, cucumber, mozuku seaweed vinegar Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert
文月	季節の小鉢 太巻き寿司 夏野菜の煮物 赤味噌汁 御飯 自家製デザート 時令前菜, 太卷壽司, 夏野菜煮物, 日本飯, 麵豉湯, 自家製甜品
Fumizuki set	Seasonal appetiser, futo maki, boiled summer vegetables Steamed Japanese rice, red miso soup, homemade dessert

旬の刺身 5 種盛り \$690
特選雜錦刺身
Premium assorted sashimi

特選壽司盛り合わせ 9 貫 1 卷 \$690
特選雜錦壽司
Premium assorted sushi

壽司盛り合わせ、豚肉氷見うどん 5 貫 1/2 卷 \$580
雜錦壽司, 豬肉湯烏冬
Assorted sushi, pork hot udon

北海道海鮮丼 \$580
北海道海鮮飯
Hokkaido chirashi don - sea urchin, scallop, salmon roe, zuwai crab, botan shrimp

ばらちらし壽司 \$500
雜錦刺身飯
Chirashi sushi

旬の焼き魚 \$420
季節燒魚
Grilled seasonal fish

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.

銀鱈西京焼き 銀鱈魚西京燒 Grilled miso marinated silver cod fish	\$420
天婦羅 青海老と海鮮と野菜 雜錦天婦羅, 藍蝦, 海鮮, 雜菜 Assorted tempura – blue prawn, seafood, seasonal vegetables	\$460
佐賀金星豚ロースとんかつ 佐賀金星豚吉列豬扒 Deep fried Saga Kinboshi pork loin cutlet	\$410
塩麴漬け豚丼 鹽麴漬燒豚肉飯 Grilled shio koji pork don	\$380
宮崎若鳥もも照り焼き 又は 唐揚げ, 山椒ソース 照燒宮崎雞 或 唐揚炸雞 山椒汁 Grilled Miyazaki chicken, teriyaki sauce or crispy chicken, sansho pepper sauce	\$410
野菜と豆腐の豆乳鍋 豆奶豆腐雜菜鍋 Soymilk beancurd and vegetable hot pot	\$340
宮崎黒豚バラチゲ鍋 宮崎黒豚肉辛辣鍋 Miyazaki Kurobuta pork spicy hot pot	\$420
A3 佐賀和牛野菜氷見饅頭 又は 蕎麦 A3 佐賀和牛雜菜烏冬或蕎麥麵 A3 Saga wagyu beef, vegetables, choice of hot udon or soba noodles	\$440
A3 佐賀黒毛和牛の卵とじ煮 A3 佐賀和牛滑蛋煮 A3 Saga wagyu beef, egg sauce	\$600
A3 佐賀黒毛和牛サーロイン塩焼き A3 佐賀和牛鹽燒 A3 Saga wagyu sirloin, salt grilled	\$630
A4 熊本黒毛和牛すき焼き A4 熊本和牛日式火鍋 A4 Kumamoto wagyu, sukiyaki	\$820

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.