



## Valentine's Day Dinner Menu, 2026

**Complimentary special cocktail on house**

贈送特色雞尾酒一杯

### 先付け

雲丹とフルーツトマトの土佐酢ジュレ掛け

Sea urchin, fruit tomato, tosa vinegar jelly

### 前菜

毛蟹の蟹味噌和え キャビア 花穂紫蘇

Kegani crab meat, crab miso paste, caviar, hanahojiso

### 旬の鮮魚四種

鹿児島・中トロ 三重・石鯛 静岡・金目鯛 小長井・真牡蠣

Sashimi - Kagoshima toro, Mie ishigakidai, Shizuoka kinmedai alfonso, Konagai oysters

### 鮨三種

鳥取・鰯と揚げ大蒜醤油 北海道・アカムツ炙り 富山・牡丹えび昆布締め

Sushi - Tottori buri yellowtail, Hokkaido akamutsu seaperch, Toyama botan shrimp

### 天麩羅

北海道・蝦夷鮑 帆立貝と唐墨 獅子唐

Tempura - Hokkaido ezo awabi abalone, hotate scallop and karasumi, shishito pepper

### 焼き物

根室・キンキ塩焼き 銀杏 甘酢卸し

Salt grilled Nemuro kinki fish, ginkgo nuts

### 和牛

鹿児島・黒毛和牛紙鍋 春野菜 薬味

Kagoshima kuroge wagyu kami paper hot pot, spring vegetables, condiments

### 巻き

とろたく巻き 浅利味噌汁

Torotaku maki, asari clam miso soup

### デザート

静岡・マスクメロン 熊本・淡雪いちご 蕨餅 黒みつ

Shizuoka muskmelon, Kumamoto awayuki strawberry, warabimochi, kuromitsu syrup

**\$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.