



クリスマスランチセットメニュー
Christmas Lunch Set Menu

Complimentary special cocktail on house

贈送特色雞尾酒一杯

先付け

胡麻豆腐 雲丹 針海苔 美味出し

胡麻豆腐, 海膽, 海苔, 鰹魚醬油

Goma tofu, uni, seaweed, dashi sauce

旬の鮮魚四種

鹿児島・本鮪 北海道・寒鰯 静岡・金目鯛 北海道・甘海老 あしらひ色マ
刺身 – 吞拿魚腩, 鰯魚, 金目鯛, 甜蝦

Sashimi – toro prime tuna, buri yellowtail, alfonsino, sweet shrimp

焼き物

北海道・帆立貝の青さ海苔バター焼き

青砂海苔牛油燒帆立貝

Grilled Hokkaido scallop, aosa seaweed butter

天麩羅盛り

海老 蝦夷鮑 銀杏 菜の花

天婦羅 – 藍蝦, 蝦夷鮑魚, 銀杏, 菜心花

Tempura – blue shrimp, ezo awabi, ginkgo nuts, nanohana

和牛

鹿児島・黒毛和牛と黒トリュフ出汁のしゃぶ

鹿児島産和牛黒松露火鍋

Kagoshima kuroge wagyu shabu shabu, black truffle dashi, vegetables

食事

海鮮ばらちらし寿司 味噌汁

海鮮什錦魚生飯, 麵豉湯

Chirashi sushi, miso soup

デザート

静岡・マスクメロン クリスマス栗ログケーキ

静岡蜜瓜, 聖誕栗子蛋糕

Shizuoka musk melon, Christmas chestnut log cake

HK\$900 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.