

臯月・お任せのコース
Satsuki Omakase Dinner Menu

前菜八寸

蛍烏賊焼き 稚鮎天麩羅 バイ貝の煮付け 白海老唐揚
白スパラガスお浸し タラの芽サーモン巻き さや大根 水雲の酢物
Hotaru squid, chiayu tempura, boiled babylon, fried shiraebi shrimp
Soaked white asparagus, taranome sprout smoke salmon roll, saya daikon, mozuku seaweed vinegar

御椀

長崎・甘鯛 桜麩 蕨 木の芽
Owan - Nagasaki amadai, sakura fu, warabi, kinome leaf

旬の鮮魚三種

長崎・ヒラマサ 大分・伊佐木 北海道・縞海老 あしらい色マ
Sashimi - Nagasaki hiramasa yellow tail, Oita Isaki, Hokkaido shima shrimp

鮓三種

鹿児島・赤身醤油漬け 静岡・真鯨 愛媛・蜜柑鯛
Nigiri - Kagoshima akami tuna, Shizuoka aji mackerel, Ehime mandarin sea bream

春香

島根・岩牡蠣焼き レモン ポン酢
Grilled Shimane rock oysters, lemon, ponzu sauce

和牛

鹿児島・黒毛和牛と山野菜のしゃぶしゃぶ
Kagoshima kuroge wagyu, spring vegetables hot pot

巻き

とろたく巻き 浅利味噌汁
Torotaku maki sushi, clam miso soup

デザート

北海道・赤肉メロン 宮崎・日向夏 マスカルポーネ
Hokkaido melon, Miyazaki hyuganatsu pomelo, mascarpone cream

HK\$1,680 per person

帳單上的額外 1%將捐贈至本地慈善機構零碳足食（亞洲），以協助於區內推動再生農業。
The additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia to help regional farmers shift to more climate friendly practices.

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