

春のお任せコース  
Spring Omakase Dinner Menu

先付け

胡麻豆腐 雲丹 新蓴菜 割り醤油  
胡麻豆腐, 海膽, 順菜, 醤油  
Sesame tofu, sea urchin, water shield, light soya sauce

前菜

平貝とうるいお浸し ポン酢のジュレ  
平貝帶子, 醋汁  
Razor clam, urui vegetable, pozu vinegar jelly

御椀

蛤 若布 芽葱 柚子  
大蜆, 海帶, 葱芽, 柚子清湯  
Hamaguri clam clear soup, seaweed, spring onion, yuzu

旬の鮮魚三種氷盛り

真鯛 細魚 赤貝 あしらひ色マ  
真鯛, 針魚, 赤貝刺身  
Sashimi - red sea bream, halfbeak, ask shell

焼き魚

春サワラ西京味噌漬け  
鱈魚西京焼  
Grill miso marinated Japanese spanish mackerel

天麩羅

蛍烏賊 菜の花  
螢光魷魚, 菜之花天婦羅  
Tempura - firefly squid, rape blossom

鍋物

A4熊本和牛と春野菜の鍋  
A4熊本和牛春野菜鍋  
A4 Kumamoto wagyu beef, spring vegetable hot pot

食事

蝦蛄と空豆の卵とじ丼 赤味噌汁  
富貴蝦蠶豆煮蛋飯, 紅麵豉湯  
Mantis shrimp, board bean, egg steamed rice, red miso soup

デザート

デコポンのゼリー 苺 ゆずシャーベット  
柑橘啫喱, 草莓, 柚子雪葩  
Dekopon orange jelly, strawberry, yuzu sorbet

**HK\$1,600 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