

お任せ春のコース
Spring Omakase Dinner Menu

先付け

蛍烏賊 白アスパラ 黄身酢
螢光魷魚, 白蘆筍, 蛋黃醋

Hotaru squid, white asparagus, egg yolk vinegar

前菜

蛤と菜の花の桜香浸し
櫻花木魚湯浸大蜆

Sakura soaked hamaguri clam, nanohana vegetables, dashi soy sauce

御椀

白魚 若芽 蓴菜 振り柚子
白魚, 海帶, 順菜, 柚子清湯

Owan soup – shirauo fish, wakame seaweed, jyunsai, yuzu

旬の鮮魚三種

鮪 雲丹の平目巻き 牡丹蝦 あしらい色々
吞拿魚, 左口魚海膽卷, 牡丹蝦刺身

Sashimi – tuna, sea urchin wrapped in halibut, botan ebi

鮨三種

真鯨 白海老 桜鯛手毬
深海鯷魚, 白蝦, 櫻花鯛魚壽司

Sushi – aji horse mackerel, shiro-ebi, sakura seabream temari

焼き物

北寄貝の貝焼 うるい 厚岸草 芹 酢橘
燒北寄貝, 山菜, 海蘆筍, 水芹菜, 酸橘

Grilled surf clam, urui vegetables, samphire, celery, sudachi lime

和牛

熊本和牛と春野菜の花山椒鍋
熊本和牛春野菜山椒火鍋

Kumamoto wagyu, spring vegetables, sansho pepper hot pot

食事

桜雪散らし寿司 味噌汁
櫻花魚生飯, 麵豉湯

Sakura chirashi sushi, 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, 士多啤梨, 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.

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