

お任せ春のコース
Spring Omakase Dinner Menu

先付け

蝦蛄 うに トマト 空豆 順菜 出汁ゼリー
琵琶蝦, 海膽, 番茄, 蠶豆, 順菜, 鰹魚啫喱
Mantis shrimp, uni, tomato, broad beans, junsai, dashi jelly

前菜

和歌山・稚鮎と蛍烏賊天麩羅 バイ貝の煮付け 水雲酢の物
幼鮎魚, 螢光魷魚天婦羅, 醬油煮梅貝, 海髮菜醋物
Chiayu sweetfish, hotaru squid tempura, simmered bagai babylon, mozuku seaweed vinegar

御椀

青森・鮎並の吉野打ち 蓬麩 こしあぶら 椎茸 独活 木の芽
清湯 - 愛女魚, 蓬麩, 漉油, 冬菇, 獨活, 山椒葉
Owan - ainame fish, yomogi fu, koshiabura, shiitake mushroom, udo, kinome herbs

旬の鮮魚三種

千葉・金目鯛 三重・島鯨 北海道・北寄貝
刺身 - 金目鯛, 深海池魚, 北寄貝
Sashimi – kinmedai alfonsino, shimaaji striped jack, hokkigai surf clam

鮨三種

天草・真鯨 出水・春子鯛 富山湾・白海老とキャビア
壽司 - 鯨魚, 春子鯛魚, 白蝦魚籽醬
Sushi – aji horse mackerel, kasugodai seabream, glass shrimp caviar

焼き魚

北海道・桜鱒木の芽焼 刻み茗荷酢漬
櫻鱒木之芽焼, 醋漬薑芽
Grilled sakuramasu trout, pickled myoga ginger

和牛

佐賀・黒毛和牛と春野菜のしゃぶしゃぶ
佐賀黒毛和牛春野菜火鍋
Saga kuroge wagyu, spring vegetables hot pot

食事

ネギトロ寿司雲丹のせ シジミ味噌汁
海膽, 葱吞拿魚壽司, 大和蜆麵豉湯
Uni, negitoro sushi, shijimi clams miso soup

デザート

宮崎・日向夏 パンナコッタ
日向夏柚子, 奶凍布丁
Miyazaki hyuganatsu pomelo, panna cotta

HK\$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