

お任せ夏のコース
Summer Omakase Dinner Menu

先付け

玉子豆腐 雲丹 蓴菜 オクラ 旨だしゼリー
玉子豆腐, 海膽, 順菜, 秋葵, 鰹魚湯啫喱
Egg tofu, sea urchin, junsai, okra, dashi jelly

前菜

真蛸柔らか煮 もずく酢
八爪魚柔煮, 海髮菜醋物
Simmered tender octopus, mozugu seaweed dashi vinegar

御椀

帆立貝真丈 玉蜀黍 はす芋 青柚子
帶子魚丸, 粟米, 蓮芋, 青柚子清湯
Owan soup – scallop dumpling, sweet corn, taro stem, yuzu

旬の鮮魚三種

長崎・平政 岩手県・鮎並 広田湾・石垣貝 あしらい色々
刺身 – 平政, 爰女魚, 石垣貝
Sashimi – Hiramasa yellowtail, airame, ishigakikai cockle clam

鮨三種

豊後水道・島鯨 山口・連子鯛 三重県・真鯛
壽司 – 深海池魚, 連子鯛魚, 牛鯪
Sushi – Striped jack, renkodai seabream, kochi flathead

揚げ物

三重縣産・鱈の梅香り揚げ 抹茶塩
梅子炸沙鑽魚 綠茶鹽
Deep fried kisu fish, plum paste, shiso leaf, green tea salt

和牛

佐賀黒毛和牛と丸茄子のすき煮
佐賀黒毛和牛煮茄子
Simmered Saga guroge wagyu, eggplant

食事

夏の冷製すだち蕎麦
橘子冷蕎麥麵
Cold sudachi vinegar citrus soba noodles

デザート

山形赤肉メロン 山梨桃と清酒ジュレ
赤肉蜜瓜, 桃, 清酒啫喱
Shakuniku melon, peach, sake jelly

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