

お任せ夏のコース
Summer Omakase Dinner Menu

先付け

巨峰と海ぶどうの霽酢 クコの実 レモン皮
巨峰提子, 海葡萄, 杞子, 檸檬皮醋物
Kyoho grapes, sea grapes, radish, dashi vinegar, wolfberry, lemon zest

前菜

雲丹と焼き茄子のゼリー寄せ
海膽, 焼茄子, 鰹魚啫喱
Sea urchin and grilled eggplant with dashi jelly

御椀

帆立と玉蜀黍真丈 じゅんさい 白ずいき 青柚子 薄葛仕立て
帶子粟米真丈, 順菜, 蓮芋, 青柚子清湯
Usukuzu soup - scallop and sweet corn dumpling, jyunsai, taro stem, yuzu

旬の鮮魚三種

鱸 縹鯨 鮑酒蒸し あしらい一色
鱸魚, 深海池魚刺身, 清酒煮鮑魚
Sashimi - sea bass, striped jack, sake steamed abalone

鮨三種

赤身醤油漬け 真鯨 白海老とカラスミ
吞拿魚醤油漬, 池魚, 白蝦烏魚子壽司
Sushi - Tuna marinated in soy sauce, horse mackerel, white shrimp with dried mullet roe

和牛

A4佐賀和牛炭火焼 夏野菜添え
炭焼A4佐賀和牛, 夏野菜
Char grilled A4 Saga wagyu beef, summer vegetable

揚げ物

鱧の梅香揚げ
梅子炸沙鑽魚
Fried kisu fish, plum paste, shiso leaf

食事

穴子茶漬け
海鰻茶漬飯
Conger eel rice with tea soup

デザート

日本桃 酒ゼリー マスカルポーネクリーム
日本桃清酒啫喱意大利奶酪忌廉
Peach, sake jelly, mascarpone crème

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