

お任せ夏のコース
Summer Omakase Dinner Menu

先付け

マスカットと海ぶどうの霰酢 ラディッシュ レモン皮
青印提子, 海葡萄, 櫻桃蘿蔔, 檸檬皮, 醋物
Shine muscat, sea grapes, red radish, lemon zest, dashi vinegar

前菜

玉子豆腐 雲丹と枝豆のすり流し
玉子豆腐, 海膽, 枝豆汁
Egg tofu, sea urchin, edamame sauce

御椀

油目の清汁椀 じゅんさい 三つ葉 青柚子
愛女魚, 順菜, 三葉, 青柚子清湯
Ainame fish, jyunsai, mitsuba leaf, green yuzu clear soup

旬の鮮魚三種

平目 縞鯨 石垣貝 あしらい一色
左口魚, 深海池魚, 石垣貝刺身
Sashimi – halibut, striped jack, aleutian cockle

鮨三種

赤身醤油漬け 小肌 白海老とカラスミ
吞拿魚醤油漬, 小鰹魚, 白蝦烏魚籽壽司
Sushi – tuna marinated in soy sauce, kohada, 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, 時令野菜
Char grilled A4 Saga wagyu beef, summer vegetables

揚げ物

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

食事

穴子飯 味噌汁
海鰻飯, 麵歧湯
Grilled conger eel steamed rice, miso soup

デザート

山梨桃 林檎ジュレ マスカルポーネクリーム
山梨桃, 蘋果啫喱, 馬士卡邦尼忌廉
Yamanashi peach, apple jelly, mascarpone cream

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.