

お任せ夏のコース
Summer Omakase Dinner Menu

先付け

巨峰と海ぶどうの霰酢 真蛸柔らか煮 枝豆かき揚げ
巨峰提子海葡萄醋物, 章魚柔煮, 炸枝豆餅

Kyoho grapes, sea grapes, dashi vinegar, simmered tender octopus, edamame kakiage

前菜

三重県産・サザエの壺焼き
榮螺壺焼

Mie grilled turban shell

御椀

兵庫県産・鱧 蓴菜 梅肉 青柚子
鱧魚, 順菜, 梅醬, 青柚子清湯

Owan soup - Hyogo pike conger, bainiku plum, jyunsai, yuzu

旬の鮮魚三種

愛媛県産・縞鯨 千葉県産・鱸 宮津産・鳥貝 あしらい一色
深海池魚, 鱸魚, 鳥貝刺身

Sashimi - Ehime striped jack, Chiba sea bass, Miyadzu cockle

鮓三種

高知県産・平政 長崎県産・いわし 島根県産・穴子
平政魚, 沙丁魚, 海鰻壽司

Sushi - Kochi hiramasa yellowtail, Nagasaki sardine, Shimane conger eel

天麩羅

北海道産・雲丹磯辺巻き 玉蜀黍 酢橘
海膽, 粟米天婦羅

Tempura - Hokkaido sea urchin, sweet corn, sudachi lime

和牛

佐賀産黒毛和牛照り焼き 夏野菜添え
照焼佐賀黒毛和牛, 夏野菜

Saga Kuroge wagyu teriyaki, summer vegetable

食事

冷やし手延べ素麺
冷手延素麺

Cold tenobe soumen noodle

デザート

山梨県産桃と桜桃の梅酒コンポート
糖漬山梨桃, 櫻桃, 梅酒

Yamanashi peach, cherry, umeshu compote

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.