

Seasonal Menu

Aperitif

Beer - Mini Asahi Draft \$48

Champagne - Pierre Brocart, Tradition Brut NV \$200

アミューズブーシュ

Amuse bouche

フランス・ホワイトアスパラ
蛍烏賊、桜えび、オランダーズソース

France white asparagus, firefly squid, sakura shrimp, hollandaise sauce

Oze No Yukidoke Junmai Daiginjo

* *Seaweed and dashi soda*

北海道産・帆立貝
豌豆、こごみ、春のハーブソース

Hokkaido scallop, green peas, kogomi, spring herbs sauce

Dom. du Roc de Boutire, Pouilly Fuissé, Burgundy, France, 2019

* *On the wag on jasmine kombucha 2.1% A.B.V*

愛知産・黒舌平目のソテー
海老ムース、赤パプリカソース

Aichi kuro shitahirame sole, shrimp mousse, red pepper sauce

Agnes Paquet, Bourgogne Pinot Noir, Burgundy, France, 2019

* *Flein Sauvignon Blanc juice (GLS)*

A3 九州産・和牛サーロイン 80g
又は
A5 宮崎産・和牛テンダーロイン 80g
(追加 \$200)
季節の野菜

A3 Kyushu wagyu sirloin 80g

Or

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

(Add \$200)

Seasonal vegetables

La Dame de Malescot, Margaux, Bordeaux, France 2014

* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

桜えびとザーサイのチャーハン

Sakura shrimp, pickled zaisai, fried rice

安納芋のモンブラン
バニラアイスクリーム

Anno sweet potato mont blanc, vanilla ice cream

Kohaku no Kiwami 2years, Jukusei Umeshu

* *Homemade non-alcoholic umeshu*

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

お一人様 \$1,280

\$1,280 per person

ワインペアリング \$590

Wine pairing \$590 per person (buy 1 get 1 free)

*ノンアルコールペアリング\$350

*Non-alcohol pairing \$350 per person (buy 1 get 1 free)

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.

Lunch Set Menu

\$1,580

特選刺身 3 種	Sashimi selection 3 kinds	(for 2 persons)
野菜サラダ、みかンドレッシング パルメザンチーズチップス	Fresh vegetable salad, mandarin orange dressing Parmesan cheese chips	
黒トリュフ、蟹身茶碗蒸し	Black truffle, crab meat steamed egg custard	
カナダ・ロブスター、山東菜 厚岸草、ロブスターバター	Canadian lobster, satona vegetables Sea asparagus, lobster butter	
A3 九州産・和牛サーロイン 120g 季節の野菜	A3 Kyushu wagyu sirloin 120g Seasonal vegetables	
桜えびとザーサイのチャーハン	Sakura shrimp, pickled zhasai, fried rice	
安納芋のモンブラン バニラアイスクリーム	Anno sweet potato mont blanc, vanilla ice cream	
ほうじ茶 又は コーヒー	Japanese roasted tea or selection of coffee	

Lunch Set Menu

\$550

季節の前菜	Seasonal appetizer	
野菜サラダ、みかンドレッシング パルメザンチーズチップス	Fresh vegetable salad, mandarin orange dressing Parmesan cheese chips	
黒トリュフ、蟹身茶碗蒸し	Black truffle, crab meat steamed egg custard	
パタゴニア・メロパピロテ、トマト 百合根、大黒湿地茸、ハーブ 又は イベリコ・豚ロース、チミチュリ 又は オーストラリア産 M6 和牛テンドーロイン 100g 又は A3 九州産・和牛サーロイン 80g (追加 \$100)	Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes Lily bulbs, daikoku shimeji mushrooms, herbs Or Iberico pork loin, chimichurri sauce Or M6 Australian wagyu tenderloin 100g Or A3 Kyushu wagyu sirloin 80g (Add \$100)	
桜えびとザーサイのチャーハン	Sakura shrimp, pickled zhasai, fried rice	
安納芋のモンブラン バニラアイスクリーム	Anno sweet potato mont blanc, vanilla ice cream	
ほうじ茶 又は コーヒー	Japanese roasted tea or selection of coffee	

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.