

Lunch Set Menu

\$550

季節の前菜

Seasonal appetizer

野菜サラダ、柚子ドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, yuzu 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、舞茸、ハーブ

Sustainable Patagonian toothfish papillote, tomatoes
Lily bulbs, maitake mushrooms, herbs

又は

Or

宮崎産・南国三元豚ロース薄焼き

Miyazaki Nangoku sangen sliced pork roll

又は

Or

オーストラリア産

Australian M6 wagyu tenderloin 100g

M6 和牛テンドーロイン 100g

又は

Or

A3 九州産・和牛サーロイン 80g

A3 Kyushu wagyu sirloin 80g

(追加 \$100)

(Add \$100)

高菜のチャーハン

Takana fried rice, mentaiko, shirasu, goshiki sesame

明太子、しらす、五色胡麻

熊本産・あきづき梨のフランベ
秋栗のアイスクリーム

Poached Kumamoto pear flambé, homemade chestnut ice cream

ほうじ茶 又は コーヒー

Japanese roasted tea or selection of coffee

Lunch Set Menu

\$1,580

特選刺身 3 種

Sashimi selection 3 kinds

(for 2 persons)

野菜サラダ、柚子ドレッシング
パルメザンチーズチップス

Fresh vegetable salad, yuzu 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、小松菜
厚岸草、ロブスターバター

Canadian lobster, komatsuna, 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

高菜のチャーハン

Takana fried rice, mentaiko, shirasu, goshiki sesame

明太子、しらす、五色胡麻

熊本産・あきづき梨のフランベ
秋栗のアイスクリーム

Poached Kumamoto pear flambé, homemade chestnut 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.

Seasonal Menu

Aperitif

Beer - Mini Asahi Draft \$48

Champagne - Pierre Brocart, Tradition Brut NV \$230

季節の前菜

Seasonal appetizer

黒トリュフ、蟹身茶碗蒸し

Black truffle, crab meat steamed egg custard
Oze No Yukidoke Junmai Daiginjo
* *Seaweed and dashi soda*

山口産・赤甘鯛
アンズタケ、春菊、ポン酢ソース

Yamaguchi amadai tilefish
Chanterelle mushrooms, shungiku, ponzu sauce
Dom. du Roc de Boutire, Pouilly Fuissé, Burgundy, France, 2019
* *Flein Sauvignon Blanc juice*

ニュージーランド産・赤座海老
塩麴、からすみ、茶そうめん
エビソース

New Zealand langoustine
Shio kouji dried mullet roe, tea somen noodles shrimp sauce
Domaine Jean-Baptiste Boudier, Aloxe-Corton, Les Combes, 2018
* *Jasmine sparkling tea*

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

Kyushu A3 wagyu sirloin 80g
Or
A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g
(Add \$200)
Seasonal vegetables
La Dame de Malescot, Margaux, Bordeaux, France 2015
* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

高菜のチャーハン
明太子、しらす、五色胡麻

Takana fried rice, mentaiko, shirasu, goshiki sesame

熊本産・あきづき梨のフランベ
秋栗のアイスクリーム

Poached Kumamoto pear flambé, homemade chestnut 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 \$1,080
ワインペアリング \$590
*ノンアルコールペアリング\$350

\$1,080 per person
Wine pairing \$590 per person (buy 1 get 1 free)
**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.