

## Lunch Set Menu

**\$550**

季節の前菜	Seasonal appetizer
野菜サラダ 酢橘ドレッシング パルメザンチーズチップス	Fresh vegetable salad, sudachi citrus dressing Parmesan cheese chips
黒トリュフ 蟹身茶碗蒸し	Black truffle, crab meat steamed egg custard
パタゴニア産・メロパピロテ 平茸 トマト 百合根 ハー 又は 宮崎産・南国三元豚ロース薄焼き 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 Hiratake mushroom, tomatoes, lily bulbs, herbs Or Miyazaki Nangoku sangen sliced pork roll Or Australian M6 wagyu tenderloin 100g Or A3 Kyushu wagyu sirloin 80g (Add \$100)
桜海老と烏賊のチャーハン 明日葉 からすみ	Sakura shrimp, cuttlefish fried rice Ashitaba leaf, karasumi
どら焼き カスタードクリーム 小豆 緑茶アイスクリーム	Dorayaki pancake, red bean, custard cream, green tea 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 酢橘ドレッシング パルメザンチーズチップス	Fresh vegetable salad, sudachi citrus dressing Parmesan cheese chips	
黒トリュフ 蟹身茶碗蒸し	Black truffle, crab meat steamed egg custard	
カナダ産・ロブスター 山東菜 厚岸草 ロブスターバター	Canadian lobster, santona 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	
桜海老と烏賊のチャーハン 明日葉 からすみ	Sakura shrimp, cuttlefish fried rice Ashitaba leaf, karasumi	
どら焼き カスタードクリーム 小豆 緑茶アイスクリーム	Dorayaki pancake, red bean, custard cream, green tea ice cream	
ほうじ茶 又は コーヒー	Japanese roasted tea or selection of coffee	

帳單上的額外 1%將捐贈至本地慈善機構零碳足食（亞洲），以協助於區內推動再生農業。  
The additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia to help regional farmers shift to more climate friendly practices.

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 Sapporo Draft \$48

Champagne - Domaine Bereche et Fils Brut reserve NV \$210

\*\*\*

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  
**Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Renner, Austria, 2021**  
\* *Yuzu, coconut martini 1.8% A.B.V*

南アフリカ産・鮑  
竹の子 若芽 雲丹ソース  
ブリオッシュ

South Africa abalone  
Bamboo shoots, wakame seaweed, uni sauce, brioche  
**Dom. Giudicelli, Patrimonio, Corsica, France, 2021**  
\* *Jasmine sparkling tea*

高知産・金目鯛  
空豆 花びら茸  
鯛白子豆乳ソース

Kochi kinmetai alfoncino, broad bean, white ear fungus  
Sea bream milt soy milk sauce  
**O. Morin, Bourgogne Chitry, Vau-du Puits, Burgundy, 2020**  
\* *On the wagon jasmine Kombucha*

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

A3 Kyushu wagyu sirloin 80g  
Or  
A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g  
(Add \$200)  
Seasonal vegetables  
**Chateau Cos Labory, Saint-Estephe France, 2011**  
\* *Pomegranate juiced with skins and macerated with blackberry*

桜海老と烏賊のチャーハン  
明日葉 からすみ

Sakura shrimp, cuttlefish fried rice  
Ashitaba leaf, karasumi

どら焼き カスタードクリーム  
小豆 緑茶アイスクリーム

Dorayaki pancake, red bean, custard cream, green tea 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 )

帳單上的額外 1%將捐贈至本地慈善機構零碳足食(亞洲)，以協助於區內推動再生農業。  
The additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia to help regional farmers shift to more climate friendly practices.

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.