

冬のお任せコース
Omakase Dinner Menu

先付け

菜の花 汲み湯葉 雲丹 針海苔 割り醤油
菜之花, 湯葉腐皮, 海膽, 海帶, 醤油
Rape blossoms, bean curd sheet, sea urchin, seaweed, soy sauce

前菜

真鱈白子 ポン酢和え
鱈魚白子, 醋汁
Pacific cod milt, ponzu vinegar

御椀

ずわい蟹しんじょう 芽蕪 柚子
松葉蟹丸, 蕪蘿蔔苗, 柚子清湯
Zuwai crab dumpling soup, turnip sprout, yuzu

旬の鮮魚三種水盛り

寒鰯 サヨリ 富山牡丹海老 あしらい色マ
鰯魚, 針魚, 富山牡丹蝦刺身
Sashimi - Buri yellowtail, halfbeak, Toyama botanebi shrimp

鮨三種

赤身醤油漬け 鰯と白板昆布 ノドグロの焼き霜造り
吞拿魚醬油漬, 醋鯖魚昆布漬, 火炙赤鮭魚壽司
Sushi - Tuna marinated in soy sauce, vinegar mackerel marinated seaweed, seared nodoguro fish

揚げ物

長崎小長井産 牡蠣フライ
長崎小長井産吉列蠔
Nagasaki oyster cutlet

強肴

A4熊本和牛吉野鍋 木の子 水菜 紅葉麩
A4熊本和牛吉野鍋, 雜菌, 水菜, 紅葉麵根
A4 Kumamoto wagyu yoshino hot pot, mushroom, mizuna vegetable, momiji-fu

食事

いくら丼 赤味噌汁
三文魚籽飯, 紅麵豉湯
Ikura salmon roe rice, red miso soup

デザート

蜜柑ゼリー 苺 ゆずシャーベット
蜜柑啫喱, 草莓, 柚子雪葩
Mikan orange jelly, strawberry, yuzu sorbet

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