

お任せ冬のコース  
Winter Omakase Dinner Menu

先付け

毛蟹の蟹味噌和え キャビア  
毛蟹肉配蟹麵豉醬, 魚子醬  
Kegani crab meat, crab miso paste, caviar

前菜

鮫鰾肝ポン酢和え 帆立貝春巻き 蝦夷鮑柔らか煮  
鮫鰾魚肝, 帶子春卷, 柔煮蝦夷鮑  
Simmered monkfish liver, scallop spring roll, simmered tender ezo abalone

旬の鮮魚三種

北海道・寒ぶり 千葉・金目鯛 大分・カワハギの肝和え あしらい色マ  
刺身 - 鰯魚, 金目鯛, 剥皮魚及魚肝  
Sashimi - buri yellowtail, kinmedai alfonso, kawahagi filefish

鮨三種

奄美大島・赤身醤油漬け 長崎・赤睦の焼霜作り 富山・牡丹海老昆布漬け  
壽司 - 吞拿魚醤油漬, 炙赤睦, 昆布漬牡丹蝦  
Sushi - tuna marinated in soy sauce, torch akamutsu, botan shrimp marinated in kombu

蒸し物

赤羽太のかぶら蒸し  
蒸赤石斑配蘿蔔蓉汁  
Steamed akahata grouper, grated kabu

天麩羅

北海道・真牡蠣 真鱈白子 レモン 海澡塩  
天婦羅 - 北海道真蠔, 鱈魚白子  
Tempura - oyster, cod milt, lemon, sea salt

和牛

鹿児島・黒毛和牛と黒トリュフ出汁の小鍋  
鹿児島黒毛和牛黒松露火鍋  
Kagoshima kuroge wagyu hot pot, black truffle dashi, vegetables

食事

とろたく巻き すまし汁  
吞拿魚腩卷, 清湯  
Torotaku maki, clear soup

デザート

福岡・苺ゼリー 湯葉のメラルーカパイ  
福岡土多啤梨, 千層腐皮  
Fukuoka strawberry jelly, tofu skin mille feuille

**HK\$1,680 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.