

お任せ冬のコース  
Winter Omakase Dinner Menu

先付け

汲み湯葉 雲丹 山葵 割り醤油  
湯葉腐皮, 海膽, 山葵, 醤油  
Bean curd sheet, sea urchin, wasabi, light soy sauce

前菜

鮫鱈肝の旨煮 真鱈白子ポン酢和え 蝦夷鮑酒蒸し  
煮鮫鱈魚肝, 鱈魚白子酸醋汁, 清酒煮蝦夷鮑  
Simmered anglerfish liver, cod milt, ponzu vinegar, sake steamed Ezo abalone

蒸し物

北海道・毛蟹の茶碗蒸し  
北海道毛蟹蒸蛋  
Hokkaido hairy crab meat, steamed egg custard

旬の鮮魚三種

余市・寒ぶり 天草・石鯛 小長井・真牡蠣 あしらい色マ  
刺身 - 鰯魚, 石鯛, 真蠔刺身  
Sashimi - buri yellowtail, seabream, oyster

鮨三種

奄美大島・赤身醤油漬け 長崎・ノドグロの焼霜作り 愛媛・カワハギの肝和え  
壽司 - 吞拿魚醬油漬, 火灸赤睦, 剝皮魚及魚肝  
Sushi - tuna marinated in soy sauce, seared nodoguro, kawahagi and liver

焼き物

鹿児島・クマエビ雲丹焼き  
海膽醬燒赤海老  
Sea urchin, grilled kuma prawn

和牛

熊本黒毛和牛和牛と黒トリュフ出汁の紙鍋  
熊本和牛黒松露紙火鍋  
Kumamoto wagyu paper hot pot, black truffle dashi, vegetables

食事

鯛白湯氷見うどん  
鯛魚白湯烏冬  
Seabream soup hot udon

デザート

道明寺といちごジュレ  
道明寺, 士多啤梨啫喱  
Glutinous rice, strawberry jelly

**HK\$1,800 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