

本州中部の山海の味

先付け

長野・マスカットと海老のみぞれ和え
Nagano muscat grape, prawn, grated daikon, tosa vinegar

前菜八寸

柿の白和え 蒸し鮑 栗麩松子田楽
新銀杏翡翠揚げ イクラと蟹の茶碗蒸し
Persimmon tofu paste, sake steamed abalone
kuri-fu and pinenut dengaku, ginkgo nuts, salmon roe and carb egg custard

旬の鮮魚三種

北海道・秋刀魚 福井・カレイの薄造り 富山・甘海老
Sashimi - Hokkaido sanma saury, Fukui flounder, Toyama sweet shrimp

鮓三種

静岡・マグロ醤油漬け 石川・のどくろ炙り 静岡・金目鯛湯霜造り
Nigiri - Shizuoka maguro, Ishikawa nodoguro seaperch, Shizuoka kinmedai alfonsino

ロール巻き

雲丹 とろ キャビア
Roru maki - sea urchin, toro, caviar

魚串

福井・赤甘鯛松笠焼き 信州・蕎麦の実なめこ
Crispy fried Fukui amadai fish, Shinshu buckwheat nameko mushrooms

和牛

岐阜・飛騨和牛しゃぶ 秋鰐 松茸 薬味
Gifu Hida wagyu shabu shabu, hamo conger eel, matsutake mushroom, condiments

氷見うどん

鴨 水菜 京油揚げ もち 柚子
Duck breast, mizuna, aburaage, mochi, yuzu, Himi udon

デザート

熊本・梨 石川・ブドウのグラニテ
Kumamoto pear, Ishikawa grape granita

HK\$1,780 per person

帳單上の額外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 syst