

季節の日本食 Seasonal Menu

おすすめ料理 Chef's Specialities

刺身・寿司

三陸産・赤貝

北海道産・秋刀魚

北海道産・つぶ貝

Sashimi and Sushi

Sanriku ark shell

Hokkaido saury

Hokkaido whelk clam

\$150

\$350

Market price

一品料理

塩煎り銀杏

富有柿の胡麻白和え

炙り辛子明太子

島根産・白ばい貝酒蒸し

長崎産・赤甘鯛松笠焼き

北海道産・秋刀魚塩焼き

松茸
炭火焼 / 天婦羅

A La Carte

Salt baked ginkgo nuts

Persimmon, creamy tofu paste

Seared mentaiko cod fish roe

Sake steamed Shimane baigai clam

Crispy fried Nagasaki amadai fish

Salt grilled Hokkaido saury

Matsutake mushrooms
Charcoal grilled / tempura

\$120

\$120

\$150

\$160

\$350

\$350

\$380

季節の果物

岐阜県産・富有柿

熊本県産・新高梨

岡山県産・マスカット

ブドウのコンポート
柚子シャーベット

Fruit

Gifu persimmon

Kumamoto pear

Okayama muscat

Grape compote, yuzu sorbet

\$150

\$150

\$150

\$120

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