

お任せ春のコース
Spring Omakase Dinner Menu

Beverage Recommendation
Sapporo Draft Beer \$85
Jinyu Junmai Sake 仁勇純米 \$200

先付け

よもぎ豆腐 蚕豆 山葵 花穂紫蘇
艾草豆腐, 蠶豆, 山葵, 花穂
Yomogi tofu, broad bean, wasabi, hanahojiso

前菜

鮫鱈肝とキャビアのタルトレット 筍の木の芽味噌和え 桜えびと白スパラガスお浸し
鮫鱈魚肝撻, 筍山椒麵鼓醬, 浸煮白蘆筍及櫻花蝦
Monkfish liver and caviar tartlet, bamboo shoots with kinome miso, soaked white asparagus and sakura shrimp

御椀

長崎・真鯛 うるい 蕨 木の芽
真鯛魚, 山菜, 蕨菜, 山椒葉
Nagasaki red sea bream, urui, warabi, kinome

旬の鮮魚三種

鹿児島・トロ 石川・サヨリ 北海道・縞海老 あしらい色マ
刺身 - 吞拿魚腩, 針魚, 縞蝦
Sashimi - Kagoshima toro, Ishikawa half beak, Hokkaido shima shrimp

鮓三種

鹿児島・赤身醤油漬け 天草・真鯨 富山湾・白海老と雲丹
壽司 - 吞拿魚醬油漬, 池魚, 白蝦及海膽
Nigiri - Kagoshima akami tuna, Tengusa aji horse mackerel, Toyama glass shrimp and uni

焼き物

長崎・鱈の味噌幽庵焼き 酢茗荷
麵鼓醬油燒鱈魚
Grilled miso yuan-style sawara Spanish mackerel

和牛

佐賀・黒毛和牛と春野菜のしゃぶしゃぶ
佐賀黒毛和牛, 春野菜火鍋
Saga kuroge wagyu, spring vegetable hot pot

巻き

とろたく巻き 浅利味噌汁
吞拿魚腩卷, 蜆麵豉湯
Torotaku maki sushi, clam miso soup

デザート

鹿児島・デコポン 宮崎・日向夏 マスカルポーネ
不知火柑, 日向夏柚子, 馬士卡邦尼忌廉
Kagoshima dekopon orange, Miyazaki hyuganatsu pomelo, mascarpone cream

HK\$1,680 per person

帳單上的額外 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.