

お任せ冬のコース  
Winter Omakase Dinner Menu

先付け

ずわい蟹 蟹味噌和え 雲丹  
松葉蟹, 蟹麵豉, 海膽

Snow crab, crab miso paste, uni

前菜

鮫鰾肝 若布 胡瓜 ポン酢和え  
鮫鰾魚肝, 海帶, 青瓜, 醋汁

Simmered monkfish liver, wakame, cucumber, ponzu vinegar

お椀

蕪のすり流し 金目鯛 金時人参 うぐいす菜 柚子  
蕪蘿蔔蓉, 金目鯛, 甘筍, 蕪蘿蔔苗, 柚子清湯

Grated kabu turnip soup, alfonsino, uguisuna, yuzu

旬の鮮魚三種

寒鰯 鰯 赤貝 あしらい色マ  
鰯魚, 左口魚, 赤貝刺身

Sashimi - buri yellowtail, flounder, bloody clam

鮓三種

赤身醬油漬け ノドグロの焼霜作り ボタンエビ昆布締め  
吞拿魚醬油漬, 火炙赤鮭魚, 牡丹蝦昆布漬壽司

Sushi - Akami tuna marinated in soy sauce, torched blackthroat sea perch, bonta shrimp marinated kelp

焼き物

鹿兒島薩摩和牛味噌漬け焼き  
鹿兒島薩摩和牛麵豉燒

Grilled miso marinated Kagoshima Satsuma wagyu beef

鍋

真鱈と白子しゃぶしゃぶ  
鱈魚, 白子清湯火鍋

Pacific cod and cod milt shabu shabu

食事

牡蠣しぐれ飯 味噌汁  
時雨煮蠔飯, 麵豉湯

Oyster shigure steam rice, miso soup

デザート

水晶文旦と苺 杏仁パannaコッタ  
水晶柚子, 士多啤梨, 杏仁奶凍

Crystal pomelo and strawberry, almond panna cotta

**HK\$1,600 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