



大晦日ディナーセットメニュー
New Year's Eve Dinner Set Menu

先付け

毛蟹の蟹味噌和え キャビア 花穂紫蘇
蒸毛蟹伴蟹味噌, 魚子醬, 花穂紫蘇
Kegani crab meat, crab miso paste, caviar, hanahojiso

前菜

イクラ茶碗蒸し 常節煮付け 唐墨大根 柿膾 黒豆松葉刺し
三文魚子蒸蛋, 醬油煮鮑魚, 燒烏魚子蘿蔔, 柿乾蔬菜醋物, 蜜餞黑豆
Salmon roe egg custard, steamed abalone, mullet roe and radish
Dried persimmon and pickled vegetables, black beans

御椀

帆立菊花仕立 春菊 坂本菊 五色あられ 柚子
清湯 – 帶子, 春菊, 菊花, 五色米通, 柚子
Owan soup – scallop, chrysanthemum, shungiku, goshiki arare, yuzu

旬の鮮魚五種

本鮪 寒鰯 金目鯛 牡丹海老と雲丹のせ 真牡蠣
刺身 – 吞拿魚腩, 鰯魚, 金目鯛, 牡丹蝦海膽盛, 真蠔
Sashimi – toro prime tuna, buri yellowtail, alfonsino, bontan ebi with sea urchin, oyster

天麩羅盛り

青海老 穴子 菜の花
天婦羅 – 藍蝦, 海鰻, 菜心花
Tempura – blue shrimp, anago sea eel, nanohana

和牛

A4 十勝産黒毛炭火焼 舞茸 銀杏 酢橘
A4 十勝産黒毛和牛炭火焼
A4 Tokachi kuroge sumibiyaki, maitake mushroom, gingo nut, sudachi lime

食事

合鴨 丸茄子 九条葱 氷見うどん
鴨肉湯烏冬, 茄子, 九條葱
Duck breast, eggplant, Kujo onion, Himi udon

デザート

静岡マスクメロン コットンチーズケーキ シャンパンゼリー
静岡蜜瓜, 日式芝士蛋糕, 香檳啫喱
Shizuoka musk melon, Japanese cotton cheesecake, champagne jelly

HK\$1,680 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.