



クリスマスイブディナーセットメニュー
Christmas Dinner Set Menu

Complimentary special cocktail on house

贈送特色雞尾酒一杯

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

蝦夷鮑酒蒸し 鮫鰾肝ポン酢和え イクラ茶碗蒸し 干し柿 クリームチーズ 黒豆松葉刺し

清酒蒸鮑魚, 鮫鰾魚肝, 三文魚子蒸蛋, 柿乾芝士卷, 蜜餞黑豆

Sake steamed ezo abalone, steamed monkfish liver, salmon roe egg custard

Dried persimmon cream cheese roll, boiled black beans

旬の鮮魚四種

鹿児島・中トロ 北海道・寒鰯 静岡・金目鯛 旬の真牡蠣 あしらひ色マ

刺身 – 吞拿魚, 鰯魚, 金目鯛, 真蠔

Sashimi – Kagoshima toro prime tuna, Hokkaido buri yellowtail, Shizuoka alfonso, seasonal oysters

鰯三種

鹿児島・鮪赤身醬油漬 長崎・ノドグロの焼き霜造り 北海道・牡丹海老と味噌

壽司 – 吞拿魚醬油漬, 炙燒赤鰹, 牡丹蝦

Sushi – Kagoshima tuna marinated in soy sauce, Nagasaki torched nodoguro, Hokkaido botan shrimp miso

天麩羅盛り

帆立貝と唐墨 雲丹磯辺 銀杏 菜の花

天婦羅 – 帆立貝, 海膽, 銀杏, 菜心花

Tempura – Scallop and karasumi, uni and seaweed, ginkgo nuts, nanohana

和牛

宮崎産黒毛和牛と黒トリュフ出汁のしゃぶ

宮崎産黒毛和牛黒松露火鍋

Miyazaki kuroge wagyu shabu shabu, black truffle dashi, vegetables

食事

鯛白湯氷見うどん

鯛魚白湯烏冬

Himi udon seabream soup

デザート

静岡・マスクメロン クリスマス栗ログケーキ

静岡蜜瓜, 聖誕栗子蛋糕

Shizuoka muskmelon, Christmas chestnut log cake

HK\$1,580 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.