

Chef Table from Korea Chef Bae

Welcome Bites

Beef tartare, scallop, taco, wasabi
White shrimp tartlet, tomato veil
Steamed egg custard, lobster dashi

滋賀県 藤本酒造

神開 純米生酒 leggero

岩手県 あさ開酒造

あさ開 White Style (生) 白麴仕込み

Taraba Crab Leg

Uni white miso, kadaifi, crab oil, sudachi lime

山形県 東北銘醸

初孫 雪女神 純米大吟醸

Abalone 'Papillote'

Osetra caviar, beef knee cartilage, beef brisket

福井県 越の磯

一期一会 純米大吟醸

Dry Aged 3+ Days Ma Yau Threadfin

Grated yuzu radish, fried ginger, ponzu sauce

新潟県 中川酒造

越乃白雁 翠松

Ishikawa Grape Granita

Mints, lemon zest

Hanwoo Galbi

Truffle, pine mushroom, wild garlic leaves

新潟県 中川酒造

越乃白雁 大吟醸 越淡麗

Crab Fired Rice

Crab miso paste, kinshi egg, salmon roe
Shinjo soup, pickles

新潟県 中川酒造

越乃白雁 純米大辛口 DRY

Teppan Dessert

Persimmon, shiso, kumquat, yogurt ice cream

島根県 日本海酒造

Koi Koi 柚子酒

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.