

Chef Table from Korea Chef Bae

Welcome Bites

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

岩手県 あさ開酒造
あさ開 春どきっ 特別純米酒
茨城県 府中譽酒造
渡舟 直汲み純米吟釀

Taraba Crab Leg

Uni white miso, kadaifi, crab oil, sudachi lime

茨城県 府中譽酒造
太平洋 純米おり絡み生酒

Abalone 'Papillote'

Osetra caviar, beef knee cartilage, beef brisket

滋賀県 藤本酒造
神開 夜桜 無濾過 純米吟釀

Dry Aged 3+ Days Ma Yau Threadfin

Grated yuzu radish, fried ginger, ponzu sauce

滋賀県 藤本酒造
神開 春雨 純米吟釀

Ishikawa Grape Granita

Mints, lemon zest

Hanwoo Galbi

Truffle, pine mushroom, wild garlic leaves

山形県 東北銘釀
初孫 美咲 純米大吟釀

Crab Fired Rice

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

島根県 日本海酒造
環日本海 純米辛口

Teppan Dessert

Persimmon, shiso, kumquat, yogurt ice cream

島根県 日本海酒造
Koi Koi 柚子酒

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.

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.