

懷石料理 Kaiseki Dinner



— 創作寿司ディナーセット — Fusion Sushi Set Dinner 創作壽司晚膳套餐

1200

季節の小鉢二種
Seasonal appetiser (2 kinds)
季節前菜 (二款)

生牡蠣 ぼん酢ジュレ
Fresh oyster with vinegar jelly
生蠔伴醋啫喱

きんき塩焼
Grilled Kinki with salt
鹽燒喜知次

<一口寿司盛り合わせ>

- ・和牛と生雲丹
- ・叩き甘海老といくら
- ・叩き烏賊とキャビア
- ・漬とろ 山芋・芽葱
- ・ずわい蟹と蟹味噌
- ・炙り唐墨

< Deluxe bite-sized sushi combo >

- Wagyu with sea urchin
- Sweet shrimp with salmon roe
- Squid with caviar
- Fatty tuna with yam and menegi
- Zuwai crabmeat and crab miso
- Slightly-grilled dried mullet roe

<一口寿司拼盤>

- ・和牛伴海膽
- ・甜蝦伴三文魚籽
- ・魷魚伴魚籽醬
- ・吞拿魚腩伴山芋及芽葱
- ・松葉蟹肉及蟹麵豉
- ・火炙烏魚籽乾

海老天婦羅と水菜のハリハリロール
Shrimp tempura with Mizuna roll
蝦天婦羅及水菜卷

生雲丹にぎり寿司
Sea urchin sushi
海膽壽司

赤味噌
Red miso soup
紅麵豉湯

苺プリンとマスクメロン
Strawberry pudding and greenhouse melon
士多啤梨布甸及溫室蜜瓜

表示価格はすべて香港ドルとなり10%のサービス料を加算させていただきます
Price is in Hong Kong Dollar and subject to 10% service charge 以上價目以港幣計算並須另加一服務費

以上の特別価格商品はカードの特典等の割引適用外とさせていただきます
This promotional price is not applicable to any discount privileges 以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠