

Foodie Retreat 「享・饗」住宿禮遇 Now to 28 February 2023

Lunch Menu 午膳菜譜

<u>先</u>付 方蓮草・いくら胡麻和え 糸花 <u>Starter</u> Spinach and salmon roe with sesame sauce <u>前菜</u> 菠菜及三文魚籽 伴芝麻汁

<u>お造り</u> 鮭・浜地・甘海老 <u>Sashimi</u> Salmon, yellowtail and sweet shrimp

<u>刺身</u> 三文魚、油甘魚及甜蝦

<u>温 物</u> 海鮮羽ニ重蒸し <u>Steamed Dish</u> Steamed egg custard with seafood <u>蒸物</u> 海鮮蒸蛋

<u>止 肴</u> 車海老と野菜天婦羅 <u>Deep-fried Dish</u> Prawn and vegetable tempura <u>炸物</u> 大蝦及雜菜天婦羅

<u>食</u>事 黒豚生姜焼丼・香の物・味噌汁

Rice
Sautéed black pork
with ginger sauce on rice
served with miso soup and pickles

飯類 薑汁炒黑毛豬肉片飯 伴麵豉湯及醃菜

<u>水 物</u> アイスクリーム 又は 季節の果物 Dessert Ice cream or Seasonal fruits

<u>甜_品</u> 雪糕 或 時令水果

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なく係員にお申し付けください。 Please advise our associates if you have any food allergies. 如您對任何食物有過敏反應,請通知服務員相關資料。