



Kumamoto Tasting Dinner
熊本嚐味晚宴
14 . 4 . 2023

7 p.m.
Welcome Drink | Strawberry Blitz
歡迎特飲 | 赤色泡泡

7:30 p.m.
Opening Ceremony
Dance Performance by Kumamon
開幕禮及熊本熊舞蹈表演

7:45 p.m.
Photo Taking with Kumamon
與熊本熊留影

8 p.m.
Dinner
晚宴

Each guest can bring home a souvenir sponsored by
Kumamoto Prefectural Government
每位賓客可獲由熊本縣政府送出的紀念品乙份

每位 HKD1,900 per person

Please advise our associates if you have any food allergies.
Subject to 10% service charge.
This promotional price is not applicable to any discount privileges.

如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
以上價目須另加一服務費。
以上之推廣價並不適用於任何折扣優惠。

先 付 Appetiser 前 菜

【奥阿蘇】 鱒昆布メとサラダ玉葱 白味噌ソース和え
旨味ジュレ・空豆艶煮・花穂

【OKUASO】 Marinated Masu with seaweed
and salad onion in white miso sauce

【奥阿蘇】 醃製鱒魚伴昆布及洋蔥伴白麵豉汁

吸 物 Soup 清 湯

【だご汁】 清汁仕立て 南関あげ・人参・大根
牛蒡・白葱・だご・水菜

【DAGO-JIRU】 Dago-mochi clear soup with vegetables

【DAGO-JIRU】 雜菜年糕清湯

お造り Sashimi 刺 身

本鮪中とろ・伊佐木・鯛・水烏賊 あしらい

Fatty tuna, Isaki, sea bream and squid

吞拿魚腩、伊佐木、鯛魚及魷魚

煮 物 Steamed Dish 蒸 物

【熊本】 蓮根の蓮蒸し 銀餡掛け 鱈・海老・椎茸・銀杏・山葵

【KUMAMOTO】 Steamed mashed lotus root
with seafood and vegetables

【熊本】 蒸蓮藕蓉伴海鮮及雜菜

冷 菜 Cold Dish 小 食

【熊本】 塩トマトの玉地蒸し 蟹トリュフ餡・塩トマト艶煮

【KUMAMOTO】 Steamed tomato egg custard
with crabmeat and black truffle sauce

【熊本】 日式蒸蛋伴番茄、蟹肉及黑松露汁

主 菜 Main Dish 主 菜

【熊本】 鉄板焼黒毛和牛ステーキ 卸しぽん酢・山葵・照焼ソース
アスパラ・椎茸・赤ピメント

【KUMAMOTO】 Teppanyaki-grilled wagyu
and sautéed vegetables

【熊本】 鐵板燒和牛及炒雜菜

食 事 Rice 飯 類

混ぜ飯 鶏・椎茸・牛蒡・竹の子・人参・油揚げ 赤出汁・高菜漬

Chicken, bamboo shoots and vegetable rice

Served with red miso soup and pickles

鶏肉竹筍雜菜飯

伴紅麵豉湯及醃菜

水 物 Dessert 甜 品

【熊本】 アンデスメロンと苺

【KUMAMOTO】 Andesu melon and strawberries

【熊本】 溫室蜜瓜及士多啤梨