

バレンタインデー特別懐石
Valentine's Day Set Dinner
情人節晚膳套餐

食前酒
Aperitif
餐前酒

グラスシャンパン (2杯)
Two glasses of Champagne
香檳 (兩杯)
AR Lenoble Intense "Mag 19" Brut NV

先付
Appetiser
前菜

ずわい蟹 いくら・土佐酢ジュレ
鱈白子 ぼん酢 葱・茗荷
粒貝お浸し 糸かつお
Zuwai crabmeat with vinegar jelly and salmon roe
Silver cod roe with vinegar sauce
Poached vegetables with conch
松葉蟹肉伴醋啫喱及三文魚子
鱈魚子伴醋汁
浸煮青菜伴粒貝

お造り
Sashimi
刺身

とろ・縞鰯・牡丹海老
Fatty tuna, striped jack and Botan shrimp
吞拿魚腩、深海池魚及牡丹蝦

煮物
Stewed Dish
煮物

鯛と海老芋の揚げ出し
Japanese style stewed sea bream and ebi taro
日式煮鯛魚伴海老芋頭

焼物
Grilled Dish
燒物

きんき塩焼 酢立・葉地神
Grilled Kinki with salt
鹽燒喜知次

揚物
Deep-fried Dish
炸物

鮑柔煮揚げ 生海苔餡
Japanese style deep-fried abalone with seaweed sauce
日式炸鮑魚伴紫菜汁

寿司
Sushi
壽司

ハート型散らし寿司 (赤身・鯛・雲丹・いくら)
赤出汁
Heart shape chirashi (Tuna, sea bream, sea urchin and salmon roe)
Red miso soup
心形魚生飯 (吞拿魚、鯛魚、海膽及三文魚子)
紅麵豉湯

水物
Dessert
甜品

かぼちゃプリン 黒蜜ソース
ハートチョコレート
マスクメロンと苺
Pumpkin pudding with black sugar sauce
Sweet heart chocolate
Greenhouse melon and strawberries
南瓜布甸伴黑糖汁
心形朱古力
溫室蜜瓜及士多啤梨

お二人様 two persons 兩位用 HKD2,600

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。

表示価格にはすべて別途 10% のサービス料を加算させていただきます。
Price is subject to 10% service charge.
以上價目須另加一服務費。

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。