

如月 ランチメニュー

LUNCH MENU HKD1380 + 10% SERVICE CHARGE

突き出し STARTER

山形県姫松茸菊花豆腐スープ

山形縣姫松茸菊花豆腐湯

YAMAGATA BLAZEI MUSHROOM AND TOFU SOUP

先付 APPETISER

北海道帆立貝と山菜キャビア 出汁ゼリー

北海道帆立貝配法國魚子醬

HOKKAIDO SCALLOP, FRENCH CAVIAR,
VEGETABLES, DASHI JELLY DISH

お浸し WARM DISH

北海道雲丹と生湯葉お浸し

北海道海膽鮮腐竹燉菜

HOKKAIDO SEA URCHIN, BEAN CURD SKIN, SPINACH

蒸し物 STEAMED DISH

車海老、トリュフと山形県百合根饅頭の春菊ソース

花竹蝦、松露配山形縣百合根饅頭

SHRIMP, YAMAGATA LILY ROOT MANJU AND BLACK TRUFFLE
WITH CROWN DAISY SAUCE

向付 COLD DISH

旬のお造り

季節刺身

SEASONAL SASHIMI

主菜 MAIN DISH

神戸 A5 和牛しゃぶしゃぶ又は魚の柚子幽庵漬

神戸 A5 和牛火鍋或是日鮮魚柚子幽庵醃漬

CHOICE OF MEAT OR SEAFOOD

KOBE A5 WAGYU BEEF SHABU-SHABU

OR YUZU SOY SAUCE MARINATED DAILY FISH

御飯又は麵 RICE OR NOODLES

蒸し寿司又は鶏白湯麵

日式蒸飯或慢燉雞白湯麵

CHOICE OF RICE OR NOODLES

STEAMED SUSHI RICE

OR WHITE SLOW-COOK CHICKEN SOUP WITH NOODLES

水菓子 DESSERT

旬のフルーツ

日本時令水果

SEASONAL FRUITS