

如月 ランチメニュー

LUNCH MENU HKD1380 + 10% SERVICE CHARGE

突き出し STARTER

カリフラワーポターージュ

日本椰菜花湯

JAPANESE CAULIFLOWER SOUP

先付 APPETISER

愛知県平貝と山菜 キャビア 土佐酢ゼリー

愛知縣平貝配法國魚子醬 土佐醋啫喱

AICHI PEN SHELL, FRENCH CAVIAR,

VEGETABLES, VINEGAR 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煮付け

神戸 A5 和牛火鍋或傳統汁煮是日鮮魚

CHOICE OF MEAT OR SEAFOOD

KOBE A5 WAGYU BEEF SHABU-SHABU OR

TRADITIONAL SIMMERED 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-COOKED CHICKEN SOUP WITH NOODLES

水菓子 DESSERT

旬のフルーツ

日本時令水果

SEASONAL FRUITS