

卯月 ランチメニュー

LUNCH MENU HKD1380 + 10% SERVICE CHARGE

突き出し STARTER

モリーユ茸と豆腐のスープ

羊肚菌及日本豆腐湯

MOREL MUSHROOM SOUP WITH JAPANESE BEAN CURD

先付 APPETISER

北海道帆立炙りとキャビアの酢味噌掛け

火炙北海道帆立貝及法國魚子醬配麵豉汁及醋嗜喱

SEARED SCALLOP, FRENCH CAVIAR, VEGETABLE WITH

SOUR MISO SAUCE AND VINEGAR JELLY

お浸り WARM DISH

北海道雲丹と春野菜のお浸し

北海道海膽配慢浸日本春野菜

HOKKAIDO SEA URCHIN WITH SPRING VEGETABLES

蒸し物 STEAMED DISH

九州桜鯛のもち米蒸し

九州櫻鯛魚配蒸日本糯米

KYUSHU RED SEA BREAM WITH STEAMED STICKY RICE AND

BONITO SAUCE

向付 COLD DISH

旬のお造り

季節刺身

SEASONAL SASHIMI

主菜

MAIN DISH

神戸和牛と春野菜の煮物又は魚の柚子照り焼き

神戸和牛火鍋配春野菜或柚子照焼是日鮮魚

CHOICE OF MEAT OR SEAFOOD

KOBE WAGYU BEEF SHABU-SHABU WITH SPRING VEGETABLE OR

YUZU TERIYAKI DAILY FISH

御飯又は麵 RICE OR NOODLES

春野菜蒸し寿司又は鶏白湯麵

日式蒸飯伴春野菜或慢燉雞白湯麵

CHOICE OF RICE OR NOODLES

STEAMED SUSHI RICE WITH SPRING VEGETABLE 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