

臯月 御献立

DINNER MENU HKD2380 + 10% SERVICE CHARGE

突き出し STARTER

北海道雲丹とキャビアの冷たい素麺

北海道海膽及法國魚子醬配冷素麺

HOKKAIDO SEA URCHIN & FRENCH CAVIAR WITH COLD NOODLES

先付 APPETISER

北海道毛蟹と初夏野菜のお浸し

北海道毛蟹配慢浸初夏野菜

HOKKAIDO HAIRY CRAB MEAT WITH JAPANESE EARLY

SUMMER VEGETABLES

名物 SIGNATURE

蒸し鮑の鮑肝鮓掛け

蒸鮑魚配鮑肝醬

STEAMED ABALONE WITH LIVER SAUCE

吸物 SEASONAL CLEAR SOUP

伊佐木、初夏野菜、柚子

伊佐木魚、初夏野菜清湯

JAPANESE GRUNT, EARLY SUMMER VEGETABLES

向付 COLD DISH

旬のお造り

季節刺身

SEASONAL SASHIMI

八寸 ASSORTED DISHES

山海佳肴

山海佳餚拼盤

AN ASSORTED PLATTER FEATURING THE SEASON'S FINEST

INGREDIENTS

強肴 MAIN SIGNATURE

浅利の飯蒸し又は

花膠と大根の煮物へ追加\$200

浅利蜆配蒸日本糯米或

慢煮花膠配日本蘿蔔へ追加\$200

ASARI CLAM WITH STAMED STICKY RICE OR

SIMMERED FISH MAW WITH TURNIP AND CHICKEN SOUP

<ADDITIONAL \$200>

主菜 MAIN MEAT DISH

A 5 和牛サーロインステーキ又は

A 5 和牛テンダーロインステーキへ追加\$200

A 5 和牛西冷炭火焼或

A 5 和牛牛柳炭火焼へ追加\$200

A5 WAGYU SIRLOIN CHARCOAL GRILLED OR

A5 WAGYU TENDERLOIN CHARCOAL GRILLED <ADDITIONAL \$200>

御飯 CLAY POT RICE DISHES

秋田県エンガワ飯又A 5 和牛温泉卵飯

秋田縣平田魚魚邊飯或A 5 和牛温泉蛋飯

GRILLED AKITA FLOUNDER FIN RICE OR

A5 WAGYU WITH SOFT BOILED EGG WITH RICE

水菓子 DESSERT

旬のフルーツ 花雕アイスクリームと太陽の卵ソース

日本時令水果及花雕雪糕配太陽之子芒果醬

SEASONAL FRUITS & SHAOXING ICE-CREAM WITH MANGO SAUCE