

臯月 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

車海老、キャビア、白アスパラと豆ソース、出汁ゼリー

虎蝦、魚子醬及白蘆筍配青豆汁及出汁嗜喱

TIGER PRAWN, FRENCH CAVIAR, WHITE ASPARAGUS WITH

GREEN PEA SAUCE AND DASHI JELLY

お浸し WARM DISH

北海道雲丹と初夏野菜のお浸し

北海道海膽配慢浸日本初夏野菜

HOKKAIDO SEA URCHIN WITH EARLY SUMMER VEGETABLES

蒸し物 STEAMED DISH

浅利のもち米蒸し

蛸肉配蒸日本糯米

ASARI CLAM WITH STEAMED STICKY RICE AND

JAPANESE PEPPER SAUCE

向付 COLD DISH

旬のお造り

季節刺身

SEASONAL SASHIMI

主菜

MAIN DISH

神戸和牛焼きしゃぶ又は旬の海鮮の煮付け

煽炒神戸和牛配野菜或日式汁煮時令海鮮

CHOICE OF MEAT OR SEAFOOD

STIR-FRIED KOBE WAGYU BEEF WITH VEGETABLES OR

SIMMERED DAILY SEAFOOD IN SOY SAUCE

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