

文月 ランチメニュー

LUNCH MENU HKD1380 + 10% SERVICE CHARGE

突き出し STARTER

姫松茸と夏野菜のスープ

姫松茸及夏野菜湯

BLAZEI MUSHROOM AND SUMMER VEGETABLES SOUP

先付 APPETISER

北海道帆立貝とフランスキャビアの出汁ジュレ掛け

北海道帆立貝及法國魚子醬配出汁啫喱

HOKKAIDO SCALLOP AND FRENCH CAVIAR WITH

HOMEMADE DASHI JELLY

お凌ぎ WARM DISH

冬瓜の北海道毛蟹餡かけ

蒸冬瓜配北海道毛蟹蟹肉芡

STEAMED WINTER MELON WITH HOKKAIDO HAIRY CRAB MEAT

蒸し物 STEAMED DISH

いちじく煮

慢煮澳洲鮑魚及北海道海膽

COOKED AUSTRALIAN ABALONE AND HOKKAIDO SEA URCHIN WITH SOUP

向付 COLD DISH

旬のお造り

季節刺身

SEASONAL SASHIMI

主菜 MAIN DISH

神戸和牛の卵とじ又は旬の海鮮照り焼き

神戸和牛配滑蛋或日式照焼時令海鮮

CHOICE OF MEAT OR SEAFOOD

KOBE WAGYU BEEF WITH EGG SAUCE OR

TERIYAKI DAILY SEAFOOD WITH VEGETABLES

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