

神無月 御献立

DINNER MENU HKD2380 + 10% SERVICE CHARGE

突き出し S T A R T E R

柿と秋野菜の白和え

日本柿及秋野菜配豆腐芝麻白汁

JAPANESE PERSIMMON & VEGETABLES WITH TOFU SESAME SAUCE

先付 A P P E T I S E R

北海道毛蟹と松茸の酢物

北海道毛蟹及松茸配土佐醋嗜喱

HOKKAIDO HAIRY CRAB MEAT AND MATSUTAKE MUSHROOM WITH

VINEGAR JELLY

名物 S I G N A T U R E

オーストラリア鮑天ぷら、鮑肝鮓

澳洲鮑魚天婦羅配鮑肝醬

AUSTRALIAN ABALONE TEMPURA WITH ABALONE LIVER SAUCE

吸物 S E A S O N A L C L E A R S O U P

鰯、秋野菜

梭魚、秋野菜清湯

JAPANESE BARRACUDA, AUTUMN VEGETABLES

向付 C O L D D I S H

旬のお造り

季節刺身

SEASONAL SASHIMI

八寸 A S S O R T E D D I S H E S

山海佳肴

山海佳饌拼盤

AN ASSORTED PLATTER FEATURING THE SEASON'S FINEST
INGREDIENTS

強肴 M A I N S I G N A T U R E

甘鯛の丹波蒸し又は

花膠と大根の煮物へ追加\$200

甘鯛魚丹波蒸或

慢煮花膠配日本蘿蔔へ追加\$200

STEAMED AMADAI FISH WITH JAPANESE CHESTNUT OR
SIMMERED FISH MAW WITH TURNIP AND CHICKEN SOUP

<ADDITIONAL \$200>

主菜 M A I N M E A T D I S H

A5和牛サーロインステーキ又は

近江和牛テンダーロインステーキへ追加\$200

A5和牛西冷炭火焼或

近江和牛牛柳炭火焼へ追加\$200

CHARCOAL-GRILLED A5 WAGYU SIRLOIN OR
CHARCOAL-GRILLED OMI WAGYU TENDERLOIN <ADDITIONAL \$200>

御飯 C L A Y P O T R I C E D I S H E S

北海道鱒とキノコ飯又は和牛、トリュフと温泉卵飯

北海道鱒魚及野菌飯或和牛、黒松露及温泉蛋飯

HOKKAIDO TROUT AND MIXED MUSHROOM RICE OR

WAGYU, BLACK TRUFFLE WITH SOFT BOILED EGG RICE

水菓子 D E S S E R T

旬のフルーツ 栗アイスクリーム最中

日本時令水果及栗子雪糕最中餅

SEASONAL FRUITS & CHESTNUT ICE-CREAM MONAKA