霜月　御献立

DINNER MENU　HKD2380 + 10% SERVICE CHARGE

突き出し　STARTER

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　APPETISER

香箱蟹の茶碗蒸し

香箱蟹茶碗蒸

STEAMED JAPANESE EGG CUSTARD WITH HOMEMADE KOBAKO CRAB MEAT SAUCE

名物　SIGNATURE

蒸し鮑の磯辺餡掛け

蒸鮑魚配海苔茨

STEAMED ABALONE WITH SEAWEED SAUCE

吸物　SEASONAL CLEAR SOUP

甘鯛、野菜

甘鯛魚、野菜清湯

AMADAI, JAPANESE 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

鯛の蕪蒸し又は
花膠と大根の煮物〈追加$380〉

日本鯛魚伴蘿蔔或
慢煮花膠配雞湯〈追加$380〉

STEAMED JAPANESE SEA BREAM WITH GRATED TURNIP OR SIMMERED FISH MAW WITH TURNIP AND CHICKEN SOUP <ADDITIONAL $380>

主菜　MAIN MEAT DISH

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〈追加$200〉

A5和牛西冷炭火燒或
近江和牛牛柳炭火燒〈追加$200〉

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

御飯　CLAY POT RICE DISH

桜海老とトリュフご飯又は和牛と温泉卵ご飯

櫻花蝦及黑松露飯或和牛及溫泉蛋飯

SAKURA SHRIMP AND BLACK TRUFFLE RICE OR WAGYU WITH SOFT BOILED EGG RICE

水菓子　DESSERT

旬のフルーツ安納芋アイスクリーム最中

日本時令水果及安納芋雪糕最中餅

SEASONAL FRUITS & SWEET POTATO ICE-CREAM MONAKA