霜月　ランチメニュー

LUNCH MENU　HKD1380 + 10% SERVICE CHARGE

突き出し　STARTER

キノコと豆腐のスープ

日本野菌及豆腐湯

JAPANESE MIXED MUSHROOM AND BEAN CURD SOUP

先付　APPETISER

北海道蛸、キャビアと野菜の土佐酢ジュレ掛け

北海道章魚、魚子醬及野菜伴土佐醋啫喱

HOKKAIDO OCTOPUS, CAVIAR AND JAPANESE VEGETABLES WITH VINEGAR JELLY

お凌ぎ　WARM DISH

北海道雲丹と生湯葉

北海道海膽配生湯葉

HOKKAIDO SEA URCHIN WITH FRESH BEAN CURD SKIN

蒸し物　STEAMED DISH

香箱蟹の茶碗蒸し

香箱蟹茶碗蒸

STEAMED JAPANESE EGG CUSTARD WITH HOMEMADE KOBAKO CRAB MEAT SAUCE

向付　COLD DISH

旬のお造り

季節刺身

SEASONAL SASHIMI

主菜　MAIN DISH

神戸和牛タレ焼き又は旬の海鮮の煮付け

日式燒汁煸炒神戶和牛或日式汁煮時令海鮮

CHOICE OF MEAT OR SEAFOOD

STIR-FRIED KOBE WAGYU BEEF OR

SIMMERED DAILY SEAFOOD WITH VEGETABLES

御飯又は麺　RICE OR NOODLES

蒸し寿司又は鶏白湯麺

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