



か
か
か
海賀
鉄板焼
KAIKA
SUSHI & TEPPANYAKI

Kaika Christmas's Eve Dinner Menu

旬の先付	Seasonal Appetizer	季節前菜
甘えび海苔酢 レンコン夾餅あん肝 京キャベツ 水果蕃茄	Sweet Shrimp with Seaweed Vinegar Monkfish Liver in Lotus Roots Crackers Kyoto Cabbage Japanese Tomato	甜蝦海苔酢 蓮藕鮫肝夾餅 京椰菜 水果蕃茄
刺身	Sashimi	刺身
鮪トロ 霜焼鯖魚 帆立貝 牡丹海老	Fatty Tuna Grilled Spanish Mackerel Scallop Botan Shrimp	吞拿魚腹 霜焼鯖魚 鮮帆立貝 牡丹蝦
クリームマッシュルームスープ	Wild Mushroom Cream Soup	野菌忌廉湯
鉄板焼き赤むつ 柚子味噌	Teppanyaki Rosy Seabass with Yuzu Miso Sauce	鐵板燒赤鯷魚 伴 柚子味噌醬
活伊勢海老 海老味噌ハーブソース	Whole Lobster with Shrimp Miso and Herbs Sauce	原隻龍蝦 配 蝦味噌伴香草汁
野菜のサラダ	Vegetable Salad	溫野菜沙律
M8オーストラリア産和牛 リブアイ(120g) 冬の野菜	M8 Australian Wagyu Rib Eye (120g) with Winter Vegetable	M8澳洲和牛 肉眼(120g) 配 冬野菜
桜海老焼飯	Sakura Shrimp Fried Rice	櫻花蝦炒飯
香の物 味噌汁	Pickles Miso Soup	漬物 麵豉湯
日本産フルーツと すだちゼリー	Japanese Fruits Lime Jelly	日本水果 青檸啫喱

HK\$3,280 for Two Persons

All prices in HK\$ and subject to 10% service charge