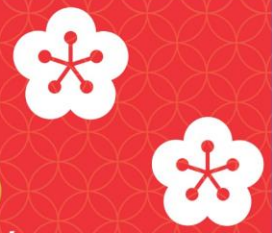


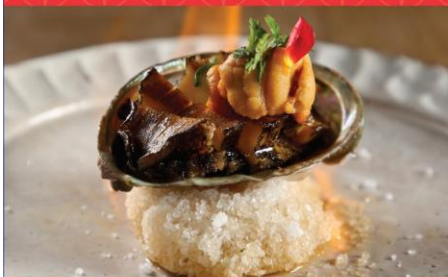


# 2019 Happy New Year



## New Year's Eve Dinner Menu

HK\$1,680 for Person  
All prices in HK\$ and  
subject to 10% service charge



### 旬の先付

雲丹ゼリー  
鶏巻き煮  
ミョウガ酢漬  
鮫肝赤ワイン煮

### Seasonal Appetizer

Sea Urchin Jelly  
Simmered Chicken Roll  
Myoga Ginger Vinegar  
Simmered Monkfish Liver in Red Wine

### 季節前菜

海膽果凍  
慢煮地雞卷  
茗荷甘酢漬  
紅酒煮鮫鱈魚肝

### 旬の刺身

鮪トロ  
冰見鱈魚  
赤牡丹海老

### Seasonal Sashimi

Fatty Tuna  
Himi Adult Yellowtail  
Red Botan Shrimp

### 季節刺身

吞拿魚腹  
冰見鱈魚  
赤牡丹蝦

### クリームマッシュルームスープ

タラバガニ  
ハーブ クリームソース

### Wild Mushroom Cream Soup

Taraba Crab Legs with  
Herbs Cream Sauce

### 野菌忌廉湯

鱈場蟹脚 配  
香草忌廉汁

### えぞ鮑の鉄板焼

フルーツトマト  
蟹肉のサラダ

### Teppanyaki Ezo Abalone

Crabmeat Salad with  
Fruits and Tomato

### 鐵板蝦夷鮑魚

水果蕃茄釀  
蟹肉沙律

雪見A4宮崎和牛  
サーロイン (60g)  
冬節の野菜

Miyazaki Wagyu Beef  
Sirloin (60g) with  
Winter Vegetable

雪見A4宮崎牛  
西冷(60g)伴  
冬野菜

### 關西風蒸し寿司

香の物  
味噌汁

### Kansai Steamed Sushi

Pickles  
Miso Soup

### 關西風蒸し壽司

漬物  
麵鼓湯

### 日本産フルーツ

### Japanese Fruits

### 日本水果



か  
い  
か  
海賀 鉄板焼  
KAIKA  
SUSHI & TEPPANYAKI

