

# Valentine's Day Menu

## 情人節餐

### 先付

三色々杯，真鯛姫すし，黒豆の甘煮，かぼちゃと車えび和え

Seasonal Appetizer

Tricolor Starter, Red Snapper Sushi, Simmered Sweet Black Bean and Shrimp with Mashed Pumpkin

### 前菜

三色杯，赤鯛姫壽司，甘煮黒豆，南瓜茸伴明蝦

### 二人お造り

(本鮪とろ さより 牡丹えび つぶ貝)

Sashimi Platter for Two

(Fatty Tuna, Halfbeak, Botan Shrimp and Whelk)

### 二人刺身

(吞拿魚腹，針魚，牡丹蝦，響螺)

カニとカリフラワーのクリームスープ

Crabmeat and Cauliflower Cream Soup

蟹肉忌廉椰菜花湯

活フランス産ブルー ロブスター鉄板焼き ロブスターソース

Whole French Blue Lobster with Lobster Miso Sauce

鐵板燒活法國藍龍蝦佐龍蝦味噌汁

### 野菜のサラダ

Assorted Vegetable Salad

雜菜沙律

M9 オーストラリア産和牛サーロイン(140g)

M9 Australian Wagyu Sirloin (140g)

M9 澳洲和牛西冷(140g)

(A4 宮崎和牛サーロイン\$300 を別途頂戴致します)

(For Additional \$300 You Can Upgrade To A4 Miyazaki Wagyu Beef Sirloin)

可另+\$300 改轉 A4 宮崎和牛西冷

椎茸小柱土鍋蒸しご飯

Steamed Rice with Shiitake Mushroom in Clay Pot

椎茸小柱土鍋蒸飯

香の物 味噌汁

Pickles and Miso Soup

漬物及麵豉湯

女峰白ワインゼリー 杏仁豆腐

White Wine Jelly with Strawberry and Almond Bean Curd

女峰白酒啫喱伴杏仁豆腐

HK\$2,980 for Two Person

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