おすすめのコース　二人前
料理長特選二人套餐
Chef's Special Set for Two People

真鯛のカルパッチョ
意式鯛魚薄切
Japanese Snapper Carpaccio

たら白子のブーリッド
法式北海道鱈魚白子濃湯
Cod Milt in Bourride

甘鯛のポウレ　春菊ソース
香煎甘鯛 魚　(日式春菊汁)
Pan Fried Red Tilefish with Shungiku Sauce

フォアグラ　苺のポウレ（梅ソース）
香煎法國鵝肝伴士多啤梨　(紅酸梅汁)
Pan Fried Foie Gras in Plum Sauce with Strawberry

オマール海老のハーブ蒸し　ビスク風ソース
鐵板香草蒸龍蝦　(龍蝦牛油汁)
Teppanyaki Lobster with Herbs in Lobster Bisque

蝦夷鮑の昆布蒸し 黒トリュフーソース
鐵板昆布蒸蝦夷鮑　(法式黑松露汁)
Teppanyaki Japanese Abalone in Black Truffle Sauce

和牛テンダーロイン
A5 宮崎黒毛和牛牛柳
A5 Miyazaki Wagyu

焼飯 香の物 味噌汁
炒飯.漬物.味噌湯
Fried Rice, Pickles, Miso Soup

黒糖シャーベット 抹茶豆腐　　又は　苺のパフェ
自家製黑糖雪葩伴抹茶豆腐　或　日本士多啤梨芭菲
Matcha Tofu with Black Sugar Sherbet or Strawberry Parfait

コーヒー又は茶
咖啡或茶
Coffee or Tea

小菓子
Sweets

HK$ 2980.00

誠に勝手ながら、全ての値段は香港ドルで、10％のサービス料を別途申し受けます
All prices in HK dollar and subject to 10% service charge
以上價格為港幣並設加一服務費

季節のコース　二人前
海賀季節精選二人套餐
Kaika Seasonal Set for Two People

真鯛のカルパッチョ
意式鯛魚薄切
Japanese Snapper Carpaccio

たら白子のブーリッド
法式北海道鱈魚白子濃湯
Cod Milt in Bourride

フォアグラ　苺のポウレ（梅ソース）
香煎法國鵝肝伴士多啤梨　(紅酸梅汁)
Pan Fried Foie Gras in Plum Sauce with Strawberry

オマール海老のハーブ蒸し　ビスク風ソース
鐵板香草蒸龍蝦　(龍蝦牛油汁)
Teppanyaki Lobster with Herbs in Lobster Bisque

蝦夷鮑の昆布蒸し 黒トリュフーソース
鐵板昆布蒸蝦夷鮑　(法式黑松露汁)
Teppanyaki Japanese Abalone in Black Truffle Sauce

和牛リブアイ
A4 宮崎黑毛和牛肉眼
A4 Miyazaki Wagyu

焼飯 香の物 味噌汁
炒飯.漬物.味噌湯
Fried Rice, Pickles, Miso Soup

黒糖シャーベット 抹茶豆腐　　又は　苺のパフェ
自家製黑糖雪葩伴抹茶豆腐　或　日本士多啤梨芭菲
Matcha Tofu with Black Sugar Sherbet or Strawberry Parfait

コーヒー又は茶
咖啡或茶
Coffee or Tea

小菓子
Sweets

HK$ 2,780.00

誠に勝手ながら、全ての値段は香港ドルで、10％のサービス料を別途申し受けます
All prices in HK dollar and subject to 10% service charge
以上價格為港幣並設加一服務費

海賀コース　二人前
海賀二人套餐
Kaika Special Set for Two People

牡丹海老とうにの酢物
赤牡丹蝦伴海膽土佐醋
Botan Shrimp in Vinegar Sauce with Sea Urchin

北寄貝のソテー
香煎北寄貝(日式醬油牛油汁)
Pan Fried Surf Clam with Soy Sauce and Butter Sauce

甘鯛のポウレ　春菊ソース
香煎甘鯛魚配　(日式春菊汁)
Pan Fried Red Tilefish with Shungiku Sauce

オマール海老のハーブ蒸し　ビスク風ソース
鐵板香草蒸龍蝦　(龍蝦牛油汁)
Teppanyaki Lobster with Herbs in Lobster Bisque

和牛リブアイ
A4 宮崎黑毛和牛肉眼
A4 Miyazaki Wagyu

焼飯　香の物　味噌汁
炒飯.漬物.味噌湯
Fried Rice, Pickles, Miso Soup

黒糖シャーベット 抹茶豆腐　　又は　苺のパフェ
自家製黑糖雪葩伴抹茶豆腐　或　日本士多啤梨芭菲
Matcha Tofu with Black Sugar Sherbet or Strawberry Parfait

コーヒー又は茶
咖啡或茶
Coffee or Tea

小菓子
Sweets

HK$ 2,380.00

誠に勝手ながら、全ての値段は香港ドルで、10％のサービス料を別途申し受けます
All prices in HK dollar and subject to 10% service charge
以上價格為港幣並設加一服務費