

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

平日のカルパッチョ  
意式比目魚薄切  
Japanese Hirame Carpaccio

うに茶碗蒸し  
海膽蒸蛋  
Sea Urchin Steamed Egg

フォアグラのポウレ(金時人参ソース)  
香煎法國鵝肝(法式甘荀醬)  
Pan Fried Foie Gras with Carrot Purée

真鯛のソテーと舞茸コンソメ  
日本真鯛配舞茸清湯  
Japanese Snapper with Maitake Consommé

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 Sauce

蝦夷鮑のソテーハーブバターソース  
鐵板煎鮑魚(香草牛油汁)  
Teppanyaki Abalone with Herb Butter Sauce

和牛テnderロイン  
A5宮崎黒毛和牛牛柳  
A5 Miyazaki Wagyu Tenderloin

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 ぶとうの白ワイン漬 コッタチーズ蜂蜜がけ  
黒糖雪葩.抹茶豆腐 或 白酒浸葡萄.伴蜂蜜芝士  
Black Sugar Sherbet, Matcha Tofu or Marinated Grape in White Wine with Cotta Cheese

コーヒー又は茶  
咖啡或茶  
Coffee or Tea

HK\$ 3,280.00

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

平目のカルパッチョ  
意式比目魚薄切  
Japanese Hirame Carpaccio

うに茶碗蒸し  
海膽蒸蛋  
Sea Urchin Steamed Egg

フォアグラのポウレ(金時人參ソース)  
香煎法國鵝肝(法式甘荀醬)  
Pan Fried Foie Gras with Carrot Purée

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 Sauce

蝦夷鮑のソテー ハーブバターソース  
鐵板煎鮑魚(香草牛油汁)  
Teppanyaki Abalone with Herb Butter Sauce

和牛リブアイ  
A4宮崎黑毛和牛肉眼  
A4 Miyazaki Wagyu Rib Eye

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 ぶどうの白ワイン漬 コッタチーズ蜂蜜かけ  
黒糖雪葩.抹茶豆腐 或 白酒浸葡萄.伴蜂蜜芝士  
Black Sugar Sherbet, Matcha Tofu or Marinated Grape in White Wine with Cotta Cheese

コーヒー又は茶  
咖啡或茶  
Coffee or Tea

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

真かきの蒸し 青のりソース  
鐵板蒸蠔 (青海草汁)  
Teppanyaki Oyster in Seaweed Sauce

真鯛のソテーと舞茸コンソメ  
日本真鯛配舞茸清湯  
Japanese Snapper with Maitake Consommé

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 Sauce

和牛リブアイ  
A4宮崎黒毛和牛肉眼  
A4 Miyazaki Wagyu Rib Eye

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 ぶどうの白ワイン漬 コッタチーズ蜂蜜がけ  
黒糖雪葩.抹茶豆腐 或 白酒浸葡萄.伴蜂蜜芝士  
Black Sugar Sherbet , Matcha Tofu or Marinated Grape in White Wine with Cotta Cheese

コーヒー又は茶  
咖啡或茶  
Coffee or Tea

HK\$ 2,480.00