

彩
時令特選套餐
Taste of the Season

か
い
か
海賀 鉄板焼
KAIKA
SUSHI & TEPPANYAKI

スモーク間八と夏野菜のサラダ
煙燻日本間八魚夏野菜沙律
Smoked Kanpachi with Summer Vegetables Salad

冷温泉玉子 うにのせ
冷製温泉蛋配海膽
Cold Soft Boiled Egg with Sea Urchin

フォアグラのポウレ(赤ワインソース)
香煎法國鵝肝 (法式紅酒汁)
Pan Fried Foie Gras with Red Wine Sauce

鱸のソテーとラタトゥイユ
日本鱸魚配法式煮雜菜
Japanese Sea Bass with Ratatouille

鮑のソテー ハーブクリームソース
鐵板煎鮑魚 (香草忌廉汁)
Teppanyaki Abalone with Herb Cream Sauce

米国牛肉厚焼 (+\$200宮崎牛)
美國牛肉厚燒 (加\$200元可轉宮崎和牛)
US Beef steak (+\$200 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 桃のパフェ
黒糖雪葩伴抹茶豆腐 或 日本桃芭菲
Matcha Tofu with Black Sugar Sherbet or Peach Parfait

コーヒー又は茶
咖啡或茶
Coffee or Tea

~~原價\$980~~

\$778/person

× Wine Pairing ×
Sake : All Sake (300ml) \$190
Red Wine : Malbec (720ml) \$190
White Wine : Sauvignon Blanc (720ml) \$190

