

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

蟹肉とイチジクサラダ  
無花果蟹肉沙律  
Crab Meat and Fig Salad

イクラモズク添え  
三文魚籽伴海雲醋  
Salmon Roe with Mozuku

磯焼鮑  
磯煮鮑魚  
Sous Vide Grilled Abalone

フォアグラ  
鵝肝  
Foie Gras

えび  
大蝦  
Prawn

A4宮崎牛  
A4宮崎牛  
A4 Miyazaki Wagyu

OR

愛媛県産鶏肉  
愛媛縣產雞肉  
Ehime Chicken

(和牛トリュフソース/桜エビ)焼飯 香の物 味噌汁 [稲庭うどん(温かい) +\$30]  
(黒松露和牛/櫻花蝦)炒飯.漬物.味噌湯 [稲庭烏冬(熱) +\$30 ]  
(Wagyu with Black Truffle Sauce/Sakura Shrimp) Fried Rice, Pickles, Miso Soup [Inaniwa Udon (Hot) +\$30]

デザート  
甜品  
Dessert

コーヒー又は茶  
咖啡或茶  
Coffee or Tea

HK\$ 2,480.00

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

蟹肉とイチジクサラダ  
無花果蟹肉沙律  
Crab Meat and Fig Salad

特上刺身三点  
特上刺身三點  
Sashimi 3 Types

フォアグラ  
鵝肝  
Foie Gras

西オーストラリア産ロブスター  
西澳洲龍蝦  
West Australian Lobster

アワビ  
鮑魚  
Abalone

A4宮崎牛  
A4宮崎牛  
A4 Miyazaki Wagyu  
or

愛媛県産鶏肉  
愛媛縣產雞肉  
Ehime Chicken

(和牛トリュフソース/桜エビ)焼飯 香の物 味噌汁 [稲庭うどん(温かい) +\$30]  
(黒松露和牛/櫻花蝦)炒飯.漬物.味噌湯 [稲庭烏冬(熱)+\$30]  
(Wagyu with Black Truffle Sauce/Sakura Shrimp) Fried Rice, Pickles, Miso Soup [Inaniwa Udon (Hot) +\$30]

デザート  
甜品  
Dessert

コーヒー又は茶  
咖啡或茶  
Coffee or Tea

HK\$ 2,980.00

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

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

特上刺身5点  
特上刺身5點  
Sashimi 5 Types

ホタテ キャビア添え  
魚籽醬帆立貝  
Scallop with Caviar

フォアグラ  
鵝肝  
Foie Gras

西オーストラリア産ロブスター  
西澳洲龍蝦  
West Australian Lobster

アワビ  
鮑魚  
Abalone

A5宮崎牛  
A5宮崎牛  
A5 Miyazaki Wagyu  
or

愛媛県産鶏肉  
愛媛縣產雞肉  
Ehime Chicken

(和牛トリュフソース/桜エビ)焼飯 香の物 味噌汁 [稲庭うどん(温かい) +\$30]  
(黑松露和牛/櫻花蝦)炒飯.漬物.味噌湯 [稲庭烏冬(熱) +\$30]  
(Wagyu with Black Truffle Sauce/Sakura Shrimp) Fried Rice, Pickles, Miso Soup [Inaniwa Udon (Hot) +\$30]

デザート  
甜品  
Dessert

コーヒー又は茶  
咖啡或茶  
Coffee or Tea

HK\$ 3,680.00

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