

# 秋冬會席

## Taste The Season -Fall & Winter

### 秋と冬会席



精選秋冬前菜兩點  
Autumn Appetizer  
秋と冬特撰前菜

秋冬精選刺身一款及金槍魚和甜蝦  
Season Autumn Sashimi 1 Kind, Red Tuna and Sweet Shrimp  
秋と冬特撰お造一点とマグロと甘海老

松葉蟹大根煮物  
Matsuba Crab with Simmered Daikon  
松葉ガコと大根煮物

甘鯛立鱗燒芒果蛋黃醬  
Uroko Yaki Tilefish with Mango Mayonnaise  
甘鯛うろこ焼き マンゴーマヨネーズ

鐵板燒帆立貝松茸清湯  
Matsutake Soup with Teppanyaki Scallops  
鐵板焼き帆立 松茸出汁

鐵板燒大蝦蜜糖山葵醬  
Teppanyaki Prawns with Honey Wasabi Sauce  
鐵板焼き海老 ハニー山葵ソース

鐵板燒美國牛肉眼薄燒 (加\$200轉A4和牛厚燒)  
Teppanyaki Sliced U.S Prime Beef Rib Eye (+\$200 Upgrade to A4 Wagyu Steak)  
鐵板燒米国リブアイビーフ (+\$200 A4和牛)

三十六個月風乾伊比利亞火腿炒飯  
Thirty Six Months Iberico Ham Fried Rice  
三十六か月熟成イベリコハム 焼飯

甜品  
Dessert  
デザート

~~Original Price \$1080~~

**Special Price \$880**

(追加優惠Additional Item 追加割引)

\$200 南非鮑魚一隻 South African Abalone 南アフリカ産鮑  
\$560 西澳洲龍蝦一隻 West Australian Lobster 西オーストラリア産伊勢海老  
\$300 北海道海膽一客 Hokkaido Sea Urchin 北海道産雲丹