

懷石盛筵
31st Anniversary Kaiseki Dinner

前菜 *Appetisers*

松葉蟹水雲酢 磯煮姫サザエ 無花果梅酒酢ゼリ 蛸ぶつ
Snow crab meat with mozuku vinegar, cooked hime sazae with sweet sauce,
fig with plum wine vinegar jelly, dice cut octopus with soy sauce
天領 スパークリングすますま 岐阜県
TENRYO SMA SMA SPARKLING SAKE

吸物 *Soup*

姫松茸 鱧 清汁
Hime matsutake mushrooms and Japanese whiting in clear soup

刺身 *Sashimi*

大間トロ 活帆立貝 うに
鰹 牡丹海老 はまち薄切り(柚子酢)
Oma fatty tuna, live scallop, sea urchin,
horse mackerel, Botan shrimp and sliced yellowtail with yuzu sauce
雅楽代 月華 新潟県
UTASHIRO GEKKA

煮物 *Boiled Dish*

伊勢海老の具足煮り
Boiled live lobster
澤姫 下野 純米大吟醸 栃木県
SAWAHIME SHIMOTSUKE JUNMAI DAIGINJO

揚げ物 *Deep-Fried Dish*

赤穂牡蠣 夏の野菜天婦羅
Ako oyster and seasonal vegetables tempura
白鴻 SUMMER EDITION 特別純米 広島県
HAKUKO SUMMER EDITION TOKUBETSU JUNMAI

主食 *Main Course*

和牛トマト薄焼き マッシュポテト
Sliced Wagyu beef rolled with tomato and mashed potato
西條鶴 日々精進酒醸 純米大吟醸 広島県
SAIJOTSURU SHOJIN SHUZO JUNMAI DAIGINJO

食事 *Shokuji*

松葉蟹 冷蕎麦麵
Cold buckwheat noodles with snow crab

甘味 *Dessert*

料理長精選甜品
Chef's recommendation dessert
若潮酒造 跳ねる一日 芋焼酎・麦焼酎×ゆず 鹿児島県
WAKASHIO A DAY TO JUMP YUZU MIXED WITH
BARLEY AND SWEET POTATO SHOCHU

HKD 3,688 for 2 persons plus 10% service charge

*Additional order 160ml

Juyondai Junmai Nakadori (十四代純米中取) HKD 658

6 glasses wine pairing HKD 728 per person

plus 10% service charge

Credit card promotions are not applicable to this menu

*Menu items are subject to change

