

懷石盛筵
30th Anniversary Kaiseki Dinner

前菜 *Appetisers*

蛍烏賊黄味酢(富山県産) 磯煮鮑
キャビアと白蝦(富山県産) ほうれん草お浸し
Toyama firefly squid with egg yolk vinegar, cooked abalone,
Toyama white shrimp with caviar and boiled spinach
浦里 純米本生原酒 うすにごり 2nd 茨城県
URAZATO JUNMAI HON-NAMA GENSHU USUNIGORI 2nd

吸物 *Soup*

サザエ 蟹肉豆腐 菜の花 清羹
Turban shell, crab meat tofu and rape blossoms clear soup

刺身 *Sashimi*

伊勢海老 トロ 桜鯛(愛媛産) 赤貝 紋甲烏賊 縞鯨
Lobster, fatty tuna, sea bream, ark shell, cuttlefish and hardtail
るみ子酒 6 號酵母 特別純米 無濾過生原酒 三重県
RUMIKO NO SAKE TOKUBETSU JUNMAISHU 6 GO KOUBO

焼物 *Grilled Dish*

鰯木の芽焼き 山桃漬
Scrambled eggs powder wrapped flatfish with yuzu miso
匠門 Malo 純米酒 山形県
LA JOMON JUNMAISHU MALO

揚物 *Deep-Fried Dish*

車海老 春野菜天婦羅
Prawn and spring vegetables tempura
天領 ひだほまれ 純米大吟醸 岐阜県
TENRYO HIDAHOMEARE JUNMAI-DAIGINJO

主食 *Main Course*

鹿児島和牛ヒレさいころ鉄板焼き
Kagoshima Wagyu fillet cube steak teppanyaki
山丹正宗 華帯 純米大吟醸 愛媛県
YAMATAN MASAMUNE HANA-OBISUNMAI-DAIGINJO

食事 *Shokuji*

うなぎ釜飯
Unagi kamameshi rice

甘味 *Dessert*

料理長精選甜品
Chef's recommendation dessert
庭之鶯 OTORO 梅酒 福岡県
NIWA NO UGUISU OTORO

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*

