

辻料理長おすすめ 秋の懐石料理
Chef Tsuji Omakase Autumn Kaiseki

先付 Appetiser

汲み湯葉豆腐 生雲丹 鱈甲餡
Soften Yuba tofu, fresh sea urchin
腐竹豆腐 新鮮海膽

スープ Soup

松茸土瓶蒸し 鱧 三つ葉 刻み野菜
Matsutake mushroom teapot soup, pike eel
松茸門鱧土瓶湯

造り Sashimi

本日のお造り盛り合せ
Chef selection of daily sashimi platter
是日鮮魚刺身盛合

旬菜 Seasonal delicacies

壬生菜松茸浸し 車海老酒盗焼き
黒毛和牛炙り寿司 戻り鰹霰酢 小芋塩蒸し 銀杏
Japanese Mibuna vegetable, grilled prawn, flamed wagyu beef sushi
Seasonal bonito fish, young taro, ginkgo nuts
凍煮時令松茸壬生菜 酒盗汁焼海蝦 火炙黒毛和牛壽司
時令醋汁鰹魚 小芋頭 銀杏

煮物 Simmered dish

黒毛和牛フィレ カツサイド
Japanese wagyu beef fillet cutlet sandwiches
黒毛和牛吉列牛柳三文治

焼物 Grilled dish

甘鯛松笠焼き 赤万願寺油焼き
Grilled fresh tilefish fillet with scales
Japanese red bell pepper
日式松笠焼馬頭魚片

食事 Rice and soup

蛤と松茸の釜炊き御飯 香の物 赤出汁
Steamed rice with Hamaguri clam and Matsutake mushroom
Pickles and miso soup
大蜆松茸釜飯 泡菜及麵豉湯

デザート Dessert

日本フルーツ
Japanese fruit platter
日本生果

每位 HK\$1,600 per person