

ミニ懐石  
Lunch Kaiseki

先付 Appetiser

壬生菜菊菜浸し 揚げスルメ  
Japanese Mibuna vegetables and chrysanthemum vegetables  
凍煮時令壬生菜菊菜 烏賊絲

造り Sashimi

本日の造り盛合せ あしらい  
Assorted of Sashimi  
本日刺身盛合

旬菜 Seasonal delicacies

汲み湯葉豆腐 牛肉アスパラ巻 焼魚  
野菜玉子焼 海老真丈挟み揚げ 小芋塩蒸し  
Soften Yuba Tofu, beef asparagus roll, grilled fish fillet,  
Vegetable egg roll, shrimp paste ball, young taro  
腐竹豆腐 牛肉蘆筍巻 焼魚  
素菜雞蛋卷 炸蝦肉丸 小芋頭

煮物 Simmered dish

鱧と加茂茄子 煮卸し餡 舞茸 柚子  
Simmered pike eel, Kyoto eggplant, grated radish sauce  
門鱧 京都賀茂茄子 舞茸菇 蘿蔔蓉汁

焼物 Grilled dish

牛肉ステーキ 大根ステーキ 木の子ソース  
Grilled beef steak, Japanese Daikon radish steak, mushroom sauce  
焼牛肉 日本大根蘿蔔 季節野菇汁

食事 Rice and soup

鶏と木の子炊き込み御飯  
香の物盛り合せ 赤出汁  
Steamed rice with chicken and assorted mushrooms  
Pickles and soybean soup  
鶏肉季節野菇釜飯 泡菜及麵豉湯

デザート Dessert

本日のデザート  
Homemade dessert  
是日甜品

每位 HK\$550 per person