

Chef Tsuji Omakase Kaiseki  
主廚辻伸夫廚師發辦懷石料理

先付 Appetiser 前菜

平日炙り うるい胡麻浸し 香味海苔  
Japanese Urui vegetables, flamed slices of flounder, seaweed  
火炙平日魚片 冷浸時令青菜

スープ Soup 湯品

生海苔仕立て 鮫魚女あられ揚げ 筍 木の芽  
Fresh seaweed soup, grouper fish fillet, bamboo shoot  
日本新鮮紫菜清湯 日本海班魚片 竹筍

造り Sashimi 前菜

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

旬菜 Seasonal delicacies 時令美點

ロブスターフライ トリュフのタルタル 天豆艶煮  
のどくろ炙り寿司 峰岡豆腐生雲丹 タラの芽田楽  
Deep-fried lobster meat, black truffle tartare, homemade tofu with sea urchin,  
flamed Japanese Nodokuro fish sushi, broad bean, Taranome vegetable with miso paste  
炸鮮龍蝦肉丸 黒松露 蠶豆  
火炙日本赤鮭壽司 自家製海膽豆腐 日本菜芽伴麵鼓醬

煮物 Simmered dish 煮物

クエ鍋 卷白菜 水菜 薬味  
Kyushu region deep-sea grouper broth, Japanese Mizuna and cabbage  
九州産日本石班魚片小鍋 日本水菜 白菜卷

焼物 Grilled dish 焼物

黒毛和牛フィレステーキと筍 ポメリーマスタード 添え野菜  
Japanese Wagyu beef fillet, bamboo shoot and seasonal vegetables  
焼黒毛和牛牛柳 竹筍 時令素菜

食事 Rice and soup 飯類及湯品

唐墨の釜炊き御飯 香の物 赤出汁  
Steamed rice with homemade dried mullet roe,  
pickles and miso soup  
自家製烏魚子釜飯 泡菜 麵鼓湯

デザート Dessert 甜品

日本フルーツ  
Japanese fruit platter  
日本生果

每位 HK\$1,600 per person

メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。  
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。  
Due to the complexity of our menu dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions.  
Please advise our staff of any preferences and allergies.  
每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述於此菜單。如有任何喜好或食物敏感，請與我們的職員聯絡。