

Nadaman 190th Anniversary Kaiseki Dinner  
190周年紀念懷石料理晚餐

Appetizer 前菜

菊菜菊花浸し 貝類焼霜 揚げスルメ  
戻り鰹叩き 卸ポン酢 葱

Boiled Japanese chrysanthemum vegetables, flamed seasonal shellfish  
Japanese seasonal Katsuo bonito fish sashimi, spring onion

冷製日本菊花菊菜木魚湯 火炙貝類  
日本時令火炙鰹魚 葱

Signature delicacies of Nadaman 灘萬名物

松茸茶碗蒸し 蛤餡 木の子

Steamed custard with Matsutake mushroom, Hamaguri clam sauce  
松茸茶碗蒸蛋 日本大蜆汁 季節野菇

Sashimi 刺身

特選造り盛り合わせ

Chefs daily selection of sashimi

是日特選刺身拼盤

Hors d'oeuvres 和風小吃

甘鯛唐墨焼き 季節の豆腐 生雲丹 子持ち鮎煮浸し 銀杏松葉刺し  
年輪巻玉子 鰻山椒揚げ 焼目栗蜜煮 揚げ稲穂

Grilled tilefish fillet with mullet roe, homemade tofu with sea urchin,  
simmered ayu sweet fish with roe, grilled ginkgo nuts, egg rolls,  
deep-fried eel with sanshō pepper, sweetened chestnut, deep-fried rice spike

焼烏魚子馬頭魚 季節豆腐伴海膽 煮小香魚 焼銀杏  
玉子蛋卷 炸鰻魚伴山椒粉 蜜糖煮栗子 炸稻穗

Grilled dish 焼物

黒毛和牛フィレカツサンド

Japanese Wagyu beef fillet cutlet sandwiches

吉列黒毛和牛三文治

Simmered dish 煮物

金目鯛蓮蒸し 人参 木耳 山葵 滑子餡

Steamed Kimen-tai red snapper fillet with lotus leaves,  
carrot, fungus, wasabi, Japanese mushroom sauce

蓮葉蒸金目鯛 甘筍 木耳 山葵 滑子菇汁

Rice and soup 食事

鮭と木ノ子の釜炊きご飯 イクラ醤油漬け 香の物 赤出汁  
Steamed rice with salmon and mushroom,

Marinated salmon roes, pickles and miso soup

三文魚季節野菇釜飯 三文魚魚子 泡菜及麵豉湯

Dessert 甜品

日本フルーツ 南瓜ブリュレ

Japanese fruit, homemade Japanese pumpkin brûlée

日本生果及自家製南瓜焗布甸

每位 HK\$1,280 per person