

Nadaman 190th Anniversary Kaiseki Lunch
190周年紀念懷石料理午餐

Appetizer 前菜

菊菜菊花浸し 貝類焼霜 揚げスルメ
Boiled Japanese chrysanthemum vegetables, flamed seasonal shellfish
冷製木魚湯日本菊花菊菜 火炙貝類

Sashimi 刺身

戻り鰹叩き 卸ポン酢 玉葱 大蒜チップ
Japanese seasonal Katsuo bonito fish sashimi with garlic and onion
日本時令火炙鰹魚刺身 洋葱 蒜片

Seasonal delicacies 時令小吃

年輪卷玉子 季節の豆腐 鰻山椒揚げ 鮭ハラス霰酢
焼目栗蜜煮 銀杏松葉刺し 揚げ稲穂
Egg roll, homemade tofu, deep-fried eel with sanshō pepper, grilled salmon belly
Sweetened chestnut, grilled ginkgo nuts, deep-fried rice spike
玉子蛋卷 季節豆腐 炸鰻魚伴山椒粉 鹽燒三文魚腩
蜜糖煮栗子 燒銀杏 炸稻穗

Simmered dish 煮物

牛肉吉野煮 トロ茄子オランダ 紅葉人参 青味
Traditional simmered slices of beef with eggplant and vegetable in Yoshino style
日式吉野煮牛肉配茄子及青菜

Grilled dish 焼物

金目鯛杉板焼き 小芋田楽 丸十檸檬煮 カリフラワー
Grilled Kinme-tai red snapper fillet, grilled young taro with miso, simmered sweet potato
杉板焼金目鯛配小芋頭麵豉醬及檸檬煮蕃薯

Rice and soup 食事

ミニ鰻丼 香の物 赤出汁
Mini portion of grilled eel rice bowl, pickles and soybean soup
鰻魚迷你丼 泡菜及麵豉湯

Dessert 甜品

南瓜ブリュレ
Homemade Japanese pumpkin brûlée
自家製南瓜焗布甸

每位 HK\$550 per person