

懷石盛筵
30th Anniversary Kaiseki Dinner

前菜 *Appetisers*

松葉蟹枝豆腐 磯煮鮑
キャビアと白蝦(富山県産) 日本トマト土佐ゼリー
Snow crab meat with edamame tofu, cooked abalone,
Toyama white shrimp with caviar and Japanese tomato with vinegar jelly
白露垂珠 Gold Moon 大吟醸 雪女神 33 山形県
HAKUROSUISHU SNOW GODDESS 33 JUNMAI-DAIGINJO

吸物 *Soup*

サザエ 蟹肉豆腐 舞茸 清羹
Turban shell, crab meat tofu and maitake mushrooms clear soup

刺身 *Sashimi*

伊勢海老 トロ 桜鯛(愛媛産) ミル貝 北海道うに 鰯
Lobster, fatty tuna, sea bream, geoduck, Hokkaido sea urchin and hardtail
出羽桜 出羽の里 純米酒 山形県
DEWAZAKURA DEWANOSATO JUNMAI-SHU

焼物 *Grilled Dish*

鰯木の芽焼き 山桃漬
Scrambled eggs powder wrapped flatfish with yuzu miso
福海 山田錦 濁り酒 長崎県
FUKU-UMI YAMANDANISHIKI NIGORI

揚げ物 *Deep-Fried Dish*

小長井殻付牡蠣(長崎産) 野菜天婦羅
Nagasaki live oyster and vegetables tempura
澤姫 真・地酒宣言 純米大吟醸 栃木県
SAWAHIME PLATINUM LABEL JUNMAI-DAIGINJO

主食 *Main Course*

飛騨牛ステーキ 鉄板焼き
Hida beef steak teppanyaki
十四代 純米中取 純米吟醸 山形県
JYUYONDAI JUNMAI NAKADORI JUNMAI-GINJO

食事 *Shokuji*

明太子飯団 茶漬
Cod roe rice ball in clear soup

甘味 *Dessert*

料理長精選甜品
Chef's recommendation dessert
庭之鶯 OTORO 梅酒
NIWA NO UGUISU OTORO

HKD 3,588 for 2 persons plus 10% service charge

*Additional order 150ml

Juyondai Junmai Nakadori (十四代純米中取) HKD 528
Additional HKD 828 per person with 6 glasses wine pairing
plus 10% service charge

Credit card promotions are not applicable to this menu

*Menu items are subject to change

