

# 月山 GASSAN

## FINEST MENU

### 先付

和牛韃靼 · 慢煮鮫鱈魚肝 · 甘酢沖繩水雲 · 地膚子冷奴  
Wagyu Tartare · Slow-cooked Ankimo ·  
Tosazu Okinawa Mozuku · Belvedere Fruit Cold Tofu

### 向付

赤座海老 · 縞鰹 · 金槍魚赤身  
Akaza Ebi · Striped Jack · Tuna Akami

### 冷砵

北海道馬糞雲丹金槍魚腩杯  
Hokkaido Bafun Uni Toro Cup

### 煮物

鎮西鮑魚柔煮 · 山椒醬  
Slow-cooked Kyushu Abalone · Sansho Pepper Sauce

### 燒物

西班牙紅蝦 · 蝦膏味噌  
Spanish Red Prawn · Prawn Miso

### 酢物

日本天然真蠔 · 柚子啫喱  
Japanese Natural Oyster · Yuzu Jelly

### 壽喜燒

宮崎產 BMS No. 10 A5 和牛肩胛肩芯肉  
Miyazaki BMS No.10 A5 Wagyu  
Chuck Eye Log Sukiyaki

### 御食

壽喜燒赤玉鍋飯  
Sukiyaki Nabe Gohan

### 甘味

日本果物  
Japanese Fresh Fruit

\$1,888/ 位 person

————— \$428 配喇酒師精選清酒 —————

Additional \$428 Per Person with Sake Pairing  
from Sake Sommelier's Selection

所有價目均以港幣計算並需按原價收取加一服務費  
All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge based on original prices

若有任何食物過敏和特殊的飲食要求，歡迎與我們聯絡  
Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering

