



TASTING MENU

先付

貝柱・梅素麵・日本番茄
Scallop・Ume Somen・Japanese Tomato

向付

雲丹海鮮刺身韃靼
Sashimi Tartare・Uni

揚物

吉列 A5 和牛
Gyukatsu

蒸物

慢煮北海道鮑魚
Slow-cooked Hokkaido Abalone

煮物

金槍魚山椒煮
Braised Tuna・Sansho Pepper

御食

特選海鮮丼
Gassan Chirashi

甘味

日本菓子
Japanese Fresh Fruit

\$1,188/ 位 person

SIGNATURE MENU

先付

甘酢水雲蓴菜・海膽豆腐・鯖魚棒壽司
Tozusu Mozuku・Uni Tofu・Saba Bo Sushi

向付

北海道雲丹金槍腩杯
Hokkaido Uni Toro Cup

酢物

日本天然蠔・柚子水啫喱
Japanese Natural Oyster・Yuzu Jelly

揚物

龍蝦天婦羅
Lobster Tempura

蒸物

慢煮北海道鮑魚
Slow-cooked Hokkaido Abalone

煮物

松葉蟹
Zuwai Crab

燒物

A5 和牛西冷・松露醬
A5 Wagyu Sirloin・Truffle Sauce

御食

龍蝦汁稻庭烏冬
Inaniwa Udon・Lobster Sauce

甘味

日本菓子
Japanese Fresh Fruit

\$1,588/ 位 person

\$528 配喇酒師精選清酒

Additional \$528 Per Person with Sake Pairing from Sake Sommelier's Selection

所有價目均以港幣計算並須另加一服務費
Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

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