

日山・情人節晚市套餐

HIYAMA VALENTINE'S DAY DINNER SET

先付

和牛清湯、薄燒A5和牛肩胛、生筋子、季節酢物
和牛コンソメ、和牛肩ロースのローストビーフ、すじこ、旬酢物
Wagyu Consommé, Grilled A5 Wagyu Chuck Roll,
Sujiko, Seasonal Starter

酢物

香箱蟹、清酒蒸、土佐酢
香箱ガニ、酒蒸し、土佐酢
Seko-gani, Sake, Tosazu

壽喜燒

A5和牛嚴選 西冷、肉眼 部位各一片
野菜五品盛

特選A5和牛サーロイン、リブロース 1枚・野菜の盛り合わせ
Selection of A5 Wagyu Sirloin & Rib Eye (1 Piece Each)
Assorted Vegetables

刺身

鮪中腹、牡丹蝦、縞鰯、海膽、季節真蠔
中トロ、牡丹海老、縞鰯、ウニ、旬の牡蠣
Medium Fatty Tuna, Botan Shrimp, Shima Aji,
Sea Urchin, Seasonal Oyster

溫物

肩胛羽下、黒松露、温泉蛋
肩ハネシタ、黒トリュフ、温玉
Chuck Flap, Black Truffle, Onsen Tamago

飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯
国産米ご飯、漬物と味噌汁
Japanese Rice, Pickles & Miso Soup

或 または or

稻庭烏冬 (冷 / 熱)

稲庭うどん (冷たい / 温かい)
Inaniwa Udon (Cold / Hot)

焼物

黒睦魚、春野菜、石焼
黒ムツ、春の野菜、石焼
Kuro-Mutsu, Spring Vegetables, Ishiyaki

甘味

季節果物
旬の果物
Seasonal Fruit

隨餐附送意大利氣泡酒一杯

Paired with a glass of Prosecco

每位 \$1,588

お一人様 per person

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

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