



Tokyo · Hong Kong
東京 · 香港

Tasting Menu

AMUSE BOUCHE 精緻餐前小點

Parma Ham Breadstick, Foie Gras Mousse with Fig, Beef Tartar with Crispy Cone

巴馬火腿脆條 · 無花果鴨肝慕斯 · 牛肉他他脆筒

APPETIZER 前菜

Whole Japanese Scallop, Avocado Puree,
Uni Caviar with Yuzu Ponzu Jelly

日本帶子伴牛油果茸 · 魚子醬海膽 · 柚子果凍

or

Baked Portobello with Wagyu,
Onsen Egg & Black Truffle

焗黑松露大啡菇 · 和牛 · 溫泉蛋

SOUP 湯

Chicken Consommé

法式雞清湯

or

Lobster Bisque with Crab Meat

蟹肉龍蝦湯

+ \$48

RISOTTO 意大利飯

Barley Risotto with Fresh Uni and Miso Sauce

海膽味噌薏米飯

MAIN 主菜

U.S.A Pork Spareribs with Bbq Sauce

烤美國豬肋骨伴燒烤汁

or

Slow Cook U.S. Prime Short Rib in Bone

慢煮美國頂級牛小排

+ \$68

Roasted French Spring Chicken

烤法國春雞

or

HIYAMA A5 Wagyu Striploin (150g)

日山 A5 和牛西冷

+ \$158

DESSERT 甜品

Daily Dessert

精選甜品

4 Courses : Appetizer + Soup + Main + Dessert \$680

四道菜套餐：前菜 + 湯 + 主菜 + 甜品

6 Courses : Amuse Bouche + Appetizer + Soup + Risotto + Main + Dessert \$880

六道菜套餐：精緻餐前小點 + 前菜 + 湯 + 意大利飯 + 主菜 + 甜品

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

All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge 所有價目均以港幣計算並須另收加一服務費