

日山・節日限定晚市套餐

2022 FESTIVE DINNER

Available 24, 25 & 31 Dec

前菜・先付け

季節前菜六品盛

季節先付6品盛り

Seasonal Starter 6 Types

酢物・酢物

白板昆布・松葉蟹棒・白露筍

バッテラ昆布・ズワイ棒・アスパラガス

Battera Kombu · Snow Crab Stick · White Asparagus

刺身・刺身

刺身三品盛

刺身の三品盛り

Sashimi Platter 3 Types

白象拔蚌・金鎗魚腩・北海道海膽

ジオダック・大トロ・北海道ウニ

Mirugai · Toro · Hokkaido Scallop

壽喜焼・すき焼き

山形 A5 和牛嚴選部位 2 片

山形の特選A5和牛2枚

Yamagata A5 Wagyu 2 Pieces

野菜五品盛

野菜の盛り合わせ

Assorted Vegetables

煮物・煮付け

和牛・南瓜・小芋・蕪小芽

和牛・かぼちゃ・さといも・芽かぶ

Wagyu · Pumpkin · Taro · Mizuna

御食・御飯

日本米飯、漬物及味噌湯

日本国産米、漬物と味噌汁

Japanese Rice, Pickles & Miso Soup

焼物・焼き物

間八田舎味噌焼

カンパチいなかみそ焼き

Kanpachi Inaka · Miso Sauce

甜點・デザート

精選甜點

選りすぐりのデザート

Daily Dessert

配 唎酒師精選清酒 (240 毫升)

with 240ml Sake Pairing from Sake Sommelier's Selection

每位 \$ 1,488 per person

お一人様