



VALENTINE'S DAY MENU

先付

北海道 甜蝦 天使蝦他他 配 蝦芋脆片

刺身

時令真蠔 大分 皮剝魚 北海道 粒貝
北海道 鰯魚 長崎 鯉魚 根室 沙甸魚磯邊卷

酒肴

石川 真鱒柔煮 北海道 燒 北寄貝

壽司

靜岡 地金目鯛 豐後水道 縞鯨 山口 赤貝
北海道 牡丹蝦 神奈川 黑鯧 長崎 吞拿魚 中腹
長崎 吞拿魚 大腹 北海道 馬糞海膽

酒肴

A5和牛西冷 九洲清雞湯

甜品

季節水果

\$1,888/ 位 person

季節食材當日可能會有所改變，歡迎向店員查詢
The seasonal ingredients may change on the day, please inquiry with our staff.

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

守破離

GASSAN
KAISEKI
SET MENU

同じ綺麗な月ですよ。
ろは同じです。山の頂点に立ったときに見る月というものは、
どこから上っても、どの尾根を歩いていても、行き着くところ
別に空手でなくとも、鍛錬が人間を創るものです。困難の山を

守

以傳統為根 品味生命的厚重

先付

北海道甜蝦 天使蝦他他配 蝦芋脆片
Hokkaido Amaebi · Tenshi no Ebi Tartare · Ebiimo Chips

石川真鱒柔煮

Ishikawa Octopus · Slow Cooked

北海道白子

Hokkaido Shirako

青森鮫鱒魚肝慢煮

Aomori Ankimo · Slow Cooked

破

晨曦破曉 沉睡的靈感如露珠般破繭而出

刺身

縞鰺薄切

Shima Aji · Usugiri

煮物

灼白熊真蠔

Boiled Oyster

燒物

福岡甘鯛 松笠燒 野菌

Fukuoka Tilfish Matsukasa Yaki · Mushroom

強肴

慢煮法國鵝鶉 山椒醬 蕪燒

Slow Cooked French Quail · Sansho Pepper Sauce · Warayaki

離

食材隨境轉而自得 靈魂離繁文而歸心

燒物

燒A5和牛西冷

Grilled A5 Wagyu Beef Sirloin

吸物

魚湯

Fish Broth

幸

忘卻繁囂 回歸本味 與幸福久別重逢

甜品

季節水果

Seasonal Fruit

\$1,388/位 person

(Minimum of 2)

須一天前預訂 Order 1 Day in Advance

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