

日山・情人節晚市套餐

HIYAMA VALENTINE'S DAY DINNER SET

先付

季節酢物、薄焼和牛脆餅、生筋子、
松露和牛清湯

季節の酢物、和牛の薄焼き、筋子、
黒トリュフ牛香茶

涮涮鍋

A5和牛嚴選 肩胛羽下 部位一片
野菜二品盛

特選A5和牛 肩ハネシタ 1枚
野菜の盛り合わせ

刺身

季節生蠔、海膽醬
旬の牡蠣、ウニのソース

鮪中腹、魚子醬
中トロ、キャビア

牡丹蝦、花雕酒漬
牡丹海老、花雕酒漬け

壽喜燒

A5和牛嚴選 肉眼 部位一片
野菜三品盛

特選A5和牛 リブロース 1枚
野菜の盛り合わせ

飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯
国産米ご飯、漬物と味噌汁

或 または

煮物

A5和牛肋肉、京野菜、甘辛煮
A5和牛カルビ、京野菜、甘辛煮

稻庭烏冬 (冷 / 熱)
稲庭うどん (冷たい / 温かい)

揚物

A5和牛柳、春山菜、黒松露
A5和牛テnderロイン、春山菜、黒トリュフ

甘味

季節果物
旬の果物

每位 \$1,314

お一人様

バレンタインデーメニュー

HIYAMA VALENTINE'S DAY DINNER SET

Starter

季節の酢物、和牛の薄焼き、
筋子、黒トリュフ牛香茶
Seasonal Vinegared Dish,
Grilled Wagyu Crispbread, Sujiko,
Truffle Wagyu Consommé

Sashimi

旬の牡蠣、ウニのソース
Seasonal Oyster, Sea Urchin Sauce

中トロ、キャビア
Medium Fatty Tuna, Caviar

牡丹海老、花雕酒漬け
Botan Shrimp, Huadiao Wine Zuke

Simmered Dish

A5和牛カルビ、京野菜、甘辛煮
A5 Wagyu Short Rib,
Seasonal Wild Vegetables, Amakarani

Fried Dish

A5和牛テnderロイン、春山菜、黒トリュフ
A5 Wagyu Tenderloin,
Wild Vegetables, Black Truffle

Shabu-shabu

特選A5和牛 肩ハネシタ 1枚
野菜の盛り合わせ
Selection of
A5 Wagyu Chuck Flap (1 Piece)
Assorted Vegetables

Sukiyaki

特選A5和牛 リブローズ 1枚
野菜の盛り合わせ
Selection of
A5 Wagyu Rib Eye (1 Piece)
Assorted Vegetables

Rice / Udon

国産米ご飯、漬物と味噌汁
Japanese Rice, Pickles & Miso Soup

または or

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

Dessert

旬の果物
Seasonal Fruit

お一人様 \$1,314
per person

Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering
All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge based on original prices