

令和三年ミニ懐石
Mini Kaiseki

先付 Appetiser

水菜の浸し 貝類炙り 揚げスルメ
Boiled Japanese Mizuna vegetables
Flamed shellfish, deep fried shredded squid
凍煮時令日本水菜 火炙貝類 烏賊絲

造り Sashimi

本日の造り盛合せ あしらい
Assorted of Sashimi
是日刺身盛合

旬菜 Seasonal delicacies

蟹子サラダ 鶏香梅しそ揚げ 海老天ロール
瓢亭玉子 栗麩田楽 新丸十檸檬煮
Crab meat salad, deep fried chicken with plum meat and Shiso leaves,
Shrimp tempura roll, half boiled egg,
Miso grilled Japanese gluten, sweet potato
蟹子沙津 炸梅肉紫蘇葉雞肉 蝦天婦羅卷物
半熟雞蛋 味醬日本麩 檸檬煮蕃薯

煮物 Simmered dish

黒豚柔らか煮
春大根 人参 青味 芥子
Braised Japanese pork belly, daikon radish and vegetables
煮日本黒豚肉 時令素菜

焼物 Grilled dish

五月鱒木の芽焼き あしらい
海老スープ蒸し もずく酢
Grilled seasonal Japanese trout fillet
Shrimp bisque custard, fine seaweed with vinegar sauce
焼季節鱒魚柳 蝦湯蒸蛋 水雲海草醋物

食事 Rice and soup

あさりと新生姜釜炊き込みご飯 香の物盛り合せ 赤出汁
Steamed rice with Asari clam and shredded ginger
Pickles and soybean soup
蜆肉和生姜絲釜飯 泡菜及麵豉湯

デザート Dessert

本日のデザート
Homemade dessert
自家製甜品

每位 HK\$550 per person