

辻料理長の特別懐石  
Chef Tsuji Omakase Kaiseki

先付 Appetiser

北寄貝炙り 茄子 ズッキーニ ピメント 酒盗クリーム  
Flamed Hokkikai shell, eggplant, zucchini, Shuto cream sauce  
火炙北寄貝 茄子 意大利青瓜 酒盗汁

蒸物 Steamed dish

土瓶蒸し 甘鯛 蛤 新玉葱 三つ葉  
Teapot soup, tilefish, Japanese Hamaguri clam, onion  
土瓶蒸湯 馬頭魚 大蜆 洋葱

造り Sashimi

本日のお造り盛り合せ  
Chef selection of daily sashimi platter  
是日鮮魚刺身盛合

旬菜 Seasonal delicacies

鰻粽寿司 五月鱒燻製キャビア 栗麩田楽  
鮑唐揚肝ソース 新丸十檸檬煮 もずく酢  
Eel rice dumpling, smoked trout with caviar,  
Japanese gluten with miso, deep fried abalone with liver sauce,  
Simmered sweet potato, fine seaweed with vinegar sauce  
焼鰻魚粽寿司 燻日本鱒魚片配魚子 味噌日本麩  
炸鮑片配肝汁 檸檬煮蕃薯 水雲海草醋物

煮物 Simmered dish

伊勢海老吉野煮 野菜炊き合せ  
Traditional simmered live lobster, seasonal vegetables  
日式吉野煮伊勢海老龍蝦 時令野菜

焼物 Grilled dish

黒毛和牛丸茄子包み 白髪葱  
太刀魚塩焼き 染め卸し ライム 青唐油焼き  
Grilled slices of Japanese wagyu beef, Japanese eggplant  
Grilled Japanese Tachiuo cutlass fish fillet, Shishito pepper  
黒毛和牛日本茄子巻  
鹽焼日本太刀魚 蘿蔔蓉 青椒仔

食事 Rice and soup

辛味蕎麦 海老ばら揚げ 葱 海苔 鰹節  
Cold Soba wheat noodles, diced shrimp tempura  
Spring onion, seaweed, bonito flake  
冷製蕎麦麵 蝦天婦羅粒 葱 紫菜絲 木魚片

デザート Dessert

日本フルーツ  
Japanese fruit  
日本生果

每位 HK\$1,600 per person