

## お任せ秋のコース Autumn Omakase Dinner Menu

### 先付け

富有柿の胡麻白和え  
芝麻醬富有柿

Persimmon, creamy sesame paste

### 前菜

島根・白ばい貝酒蒸し  
清酒蒸白梅貝

Sake steamed Shimane baikai clam

### 御椀

松茸 蟹爪真薯 三つ葉 柚子  
松茸蟹丸清湯

Owan soup - matsutake mushroom, crab dumpling, mitsuba, yuzu

### 旬の鮮魚三種

北海道・秋刀魚 鹿兒島・石垣鯛 三陸・赤貝 あしらい一色  
秋刀魚, 石垣鯛, 赤貝刺身

Sashimi - Hokkaido saury, Kagoshima ishigaki dai, Sanriku ark shell

### 鮨三種

富山湾・炙りカマスと紅葉卸 駿河湾・えぼ鯛と酢橘醬油 鹿兒島・車海老  
焼梭子魚配辣蘿蔔蓉, 油鯛酢橘醬油, 車海老壽司

Sushi - Toyama kamasu barracuda, Suruga ebodai sea bream, Kagoshima kuruma prawn

### 鉢魚

長崎・赤甘鯛松笠揚げ 酢橘  
炸馬頭魚, 酢橘

Crispy fried Nagasaki amadai fish, sudachi lime

### 和牛

佐賀黒毛和牛朴葉味噌焼き 銀杏 舞茸  
佐賀和牛朴葉麵豉燒

Grilled Saga kuroge wagyu, hoba miso, ginko nuts, maitake mushroom

### 食事

いくらと雲丹手巻き 浅利味噌汁  
三文魚籽海膽手卷, 蜆麵豉湯

Ikura, uni handroll, clam miso soup

### デザート

新高梨 ブドウと梅酒ジュレ  
新高梨, 葡萄, 梅酒啫喱

Shinkonashi pear, grapes, umeshu plum wine jelly

**HK\$1,800 per person**

### Sommelier's Recommendation

久保田 萬壽純米大吟醸 300ml Kubota Manju Junmai Daiginjy	\$450
出羽桜 愛山純米大吟醸 720ml Dewazakura Aiyama Junmai Daiginjo	\$980

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。  
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

所有價目以港幣計算及另加一服務費。  
All prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證。  
We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified, an internationally recognized food safety management system.