

# LUNCH SET A

一人前

是日特色沙律

サラダ  
Salad

日式蒸蛋

茶碗蒸し  
Savory Egg Custard

香煎北海道帶子

帆立貝柱のソテー醤油バターソース  
Pan-fried Hokkaido Scallop

1. 澳洲和牛牛舌配波爾多紅酒汁

牛舌の赤ワイン煮込み  
Australian Wagyu Tongue with Bordeaux Red Wine Sauce

2. 赤甘鯛配羅勒葉鰹魚清湯煮日本大根

甘鯛のポアレスープ仕立て  
Amadai Fish with Basil Leaf Bonito Broth Served with Furofuki Raddish

3. 鹿兒島A4和牛漢堡

鹿兒島産和牛ハンバーグ  
Kagoshima A4 Wagyu Burger

4. 北海道銀鱈魚配法式燴菜牛油汁

北海道産銀鱈のソテーブールブランソース  
Hokkaido Silver Cod with French Stew and Butter Sauce

5. 法國鵝肝配意大利紅酒黑醋

フランス産フォアグラのソテー  
Foie Gras with Italian Red Wine Balsamic Vinegar

以上5選1・5種類の中から1つお選び下さい・ Select one from above

季節野菜

季節の野菜  
Grilled Seasonal Vegetables

A5宮崎和牛薄焼配青森縣蒜片

A5宮崎牛薄焼きすき焼き風  
A5 Miyazaki Wagyu Beef Roll with Aomori Garlic Chips

經典蒜蓉炒飯、麵豉湯、醬菜

ガーリックライス、味噌汁、漬け物  
Classic Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles

甜品

デザート  
Dessert

\$380/每位

# LUNCH SET B

一人前

沙律

サラダ  
Salad

日式蒸蛋

茶碗蒸し  
Savory Egg Custard

香煎北海道帶子

帆立貝柱のソテー醤油バターソース  
Pan-fried Hokkaido Scallop

原隻深海大虎蝦配秘製醬汁意粉

有頭大海老のソテー海老味噌パスタ添え  
Sautéed Tiger Prawn Pasta with Secret Sauce

季節野菜

季節の焼き野菜  
Grilled Seasonal Vegetables

A5宮崎和牛厚焼配青森縣蒜片

特選A5宮崎牛サーロイン  
A5 Miyazaki Wagyu Beef Thick Cut with Aomori Garlic Chips

經典蒜蓉炒飯、麵豉湯、醬菜

ガーリックライス、味噌汁、漬け物  
Classic Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles

甜品

デザート  
Dessert

\$680/每位

# LUNCH SET C

二人前

是日特色沙律

サラダ  
Salad

日式蒸蛋

茶碗蒸し  
Savory Egg Custard

香煎北海道帶子

帆立貝柱のソテー 醤油バターソース  
Pan-fried Hokkaido Scallop

## 1. 鐵板活龍蝦配龍蝦汁

オーストラリア産ロブスターのグリル アメリカソース  
Lobster Teppanyaki with Lobster Sauce

或

又

or

## 2. 香煎南非鮑魚配日本海膽牛油醬

南アフリカ産アワビのソテー 雲丹クリームソース  
Sautéed South African Abalone with Sea Urchin Butter Sauce

## 季節野菜

季節の焼き野菜  
Grilled Seasonal Vegetables

## A5宮崎和牛厚焼配青森縣蒜片

特選A5宮崎牛サーロイン  
A5 Miyazaki Wagyu Beef Thick Cut with Aomori Garlic Chips

## 經典蒜蓉炒飯、麵豉湯、醬菜

ガーリックライス、味噌汁、漬け物  
Classic Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles

甜品

デザート  
Dessert

\$880/每位