



ヒイラギ
Holly

冬

椿

つばき
Camellia

先付 | 前菜 | Appetizer

海ぶどうサラダ
海葡萄海藻沙律
Seaweed Salad with
Sea Grapes

お造り | 刺身 | Sashimi

旬の刺身 三種
季節刺身三種
Assorted 3 kinds of Seasonal
Japanese Sashimi

先付 | 前菜 | Appetizer

きゅうりの塩昆布おなか漬
けサラダ
温室青瓜昆布鹽漬沙律
Salted Salad with Green Cucumber
and Kelp

お造り | 刺身 | Sashimi

旬の刺身二種
季節刺身二種
Assorted 2 kinds of Seasonal
Japanese Sashimi

焼き肉 | 焼肉 | Meat

和牛大判焼き
和牛大判焼
Grilled Sukiyaki Wagyu

15日濕式熟成和牛
15 日濕式熟成和牛
Wet Aged Wagyu Beef in 15 days

焼き肉 | 焼肉 | Meat

日替和牛三種類
和牛三種類
Assorted 3 kinds of Wagyu

厳選黒毛和牛二種類
厳選和牛二種類
Assorted 2 kinds of Selected Wagyu Beef

せせり
日本雞頸肉
Japanese Chicken Neck Meat

豚カルビ
豚五花
Pork Belly

阿波おどり手羽
阿波尾雞中翼
Awaodori Chicken Wing

肴 | 下酒菜 | Sakana

どちらかをお選びください
請選擇以下一款
Please choose one from the below

黒トリュフ すきやき
黒松露和牛壽喜焼
Wagyu Beef in Black Truffle Sauce
with Sukiyaki

和 牛うにく巻き
紫蘇葉和牛海膽卷
Wagyu Beef and Sea Urchin Roll
with Perilla Leaf

雲仙ハム
日本雲仙火腿
Japanese Unzen Ham

シーフード | 海鮮 | Seafood

日替わり海鮮 一種類
日替海鮮一種
Today's Seafood

スープ | 湯品 | Soup

鶏パイタン
雞白湯
Chicken Soup

シーフード | 海鮮 | Seafood

ヒスイさざえ
翡翠螺
Whelk

スープ | 湯品 | Soup

ぶたじる
黒豚肉味噌湯
Miso Soup with Kurobuta Pork

お食事 | 食事 | Shokuji

かいばしら 和牛土鍋ご飯
和牛帶子煲仔飯
Wagyu Beef and Scallop in Claypot Rice

デザート | 甜品 | Dessert

アイスクリーム
季節雪糕
Seasonal Ice Cream
+\$20でシャーベットに変更できます
每位加\$ 20 升級果味雪葩
+\$20 upgrade to Sherbet

お食事 | 食事 | Shokuji

のりかけうどん
紫菜湯烏冬
Udon in Seaweed Soup

デザート | 甜品 | Dessert

アイスクリーム
季節雪糕
Seasonal Ice Cream
+\$20でシャーベットに変更できます
每位加\$ 20 升級果味雪葩
+\$20 upgrade to Sherbet

お二人様 | 二位用 | For Two

HKD 798

お二人様 | 二位用 | For Two

HKD 598

別途10%のサービス料がかかります | 另收加一服務費 | Subject to 10% service charge
食物アレルギーをお持ちの場合はスタッフにご相談ください | 如閣下對任何食物有過敏反應, 請與餐廳職員聯絡 | Please inform us of any food related allergies