

Summer Lunch Menu

Menu A

先付け
Appetizer
前菜

ミニサラダ
Mini Salad
迷你沙律

茶碗蒸し
Steamed Egg Custard
茶碗蒸蛋

旬の魚
Seasonal Fish
季節魚料理

長崎産鶏ささみ
Nagasaki Chicken Filet
長崎雞扒

ガーリックライス、味噌汁、香の物
Garlic Rice, Miso Soup, Pickles
蒜香炒飯, 味噌湯, 漬物

デザート
Dessert
甜品

HK\$350

Menu B

先付け
Appetizer
前菜

ミニサラ
Mini Salad
迷你沙律

茶碗蒸し
Steamed Egg Custard
茶碗蒸蛋

旬の魚
Seasonal Fish
季節魚料理

ラムラック
Lamb Rack
紐西蘭羊架

ガーリックライス、味噌汁、香の物
Garlic Rice, Miso Soup, Pickles
蒜香炒飯, 味噌湯, 漬物

デザート
Dessert
甜品

HK\$420

Menu C

先付け
Appetizer
前菜

ミニサラダ
Mini Salad
迷你沙律

茶碗蒸し
Steamed Egg Custard
茶碗蒸蛋

アワビの鉄板焼ステーキ
Abalone Steak
鐵板鮑魚

アンガスビーフ
Angus Beef Steak
安格斯牛柳厚燒

ガーリックライス、味噌汁、香の物
Garlic Rice, Miso Soup, Pickles
蒜香炒飯, 味噌湯, 漬物

デザート
Dessert
甜品

HK\$498

***凡惠顧鐵板燒午餐可以另外追加以下食品
Additional order for the following items with any teppanyaki lunch set

追加極上三點刺身\$280/位
Add \$280/ Person for Sashimi 3 items

牛肉轉宮崎和牛 \$300/位
Add \$300/ Person to change beef to Miyazaki Wagyu

另加法國鵝肝\$150/位
Add \$150/ Person for Foie Gras

Summer Lunch Menu

Menu D

先付け
Appetizer
前菜

ミニサラダ
Mini Salad
迷你沙律

茶碗蒸し
Steamed Egg Custard
茶碗蒸蛋

旬の魚
Seasonal Fish
季節魚料理

ホタテ ブルゴーニュソース
Scallop Sauté in Bourguignon Butter Sauce
帆立貝配香草牛油醬

ステーキと焼き野菜
Teppanyaki Beef with Seasonal Vegetables
鐵板牛肉伴燒野菜

ガーリックライス、味噌汁、香の物
Garlic Rice, Miso Soup, Pickles
蒜香炒飯, 味噌湯, 漬物

デザート
Dessert
甜品

HK\$580

Menu E

先付け
Appetizer
前菜

ミニサラ
Mini Salad
迷你沙律

茶碗蒸し
Steamed Egg Custard
茶碗蒸蛋

大海老のソテー
Teppanyaki Sauté Prawn
鐵板大蝦

アワビの鉄板焼ステーキ
Abalone Steak
鐵板鮑魚

ステーキと焼き野菜
Teppanyaki Beef with Seasonal Vegetables
鐵板牛肉伴燒野菜

ガーリックライス、味噌汁、香の物
Garlic Rice, Miso Soup, Pickles
蒜香炒飯, 味噌湯, 漬物

デザート
Dessert
甜品

HK\$670

Menu F

先付け
Appetizer
前菜

ミニサラダ
Mini Salad
迷你沙律

茶碗蒸し
Steamed Egg Custard
茶碗蒸蛋

フォアグラと大根のミルフィーユ
Foie Gras with Raddish mille-feuille
鵝肝配法式千層蘿蔔酥

アワビの鉄板焼ステーキ
Abalone Steak
鐵板鮑魚

鉄板焼きオマール海老
Teppanyaki European Lobster
鐵板燒法國藍龍蝦(半隻)

ステーキと焼き野菜
Teppanyaki Beef with Seasonal Vegetables
鐵板牛肉伴燒野菜

ガーリックライス、味噌汁、香の物
Garlic Rice, Miso Soup, Pickles
蒜香炒飯, 味噌湯, 漬物

デザート
Dessert
甜品

HK\$980

***凡惠顧鐵板燒午餐可以另外追加以下食品
Additional order for the following items with any teppanyaki lunch set

追加極上三點刺身\$280/位
Add \$280/ Person for Sashimi 3 items

牛肉轉宮崎和牛 \$300/位
Add \$300/ Person to change beef to Miyazaki Wagyu

另加法國鵝肝\$150/位
Add \$150/ Person for Foie Gras