

季節料理推介晚餐
季節のディナーコース

原隻磯煮鮑魚 白蝦海膽杯
煮アワビ 白海老雲丹

極尚刺身三點〈各二切〉
特上刺身三點〈二切〉

日本南瓜忌廉湯
かぼちやのクリームスープ

鐵板燒鵝肝
フォアグラの鐵板燒

鐵板燒鮑魚
鮑の鐵板燒

鐵板澳洲龍蝦配日式龍蝦汁
ロブスターの鐵板燒 和風ソース

鐵板 A5 和牛厚燒
鐵板燒 A5 和牛ステーキ

蟹肉炒飯
カニチャーハン

甜品
デザート

Seasonal Recommendation Set

Boiled Abalone, White Shrimp with Sea Urchin

Deluxe Sashimi 3 Kinds (2 Slices)

Japanese Pumpkin Cream Soup

Teppanyaki Foie Gras

Teppanyaki Abalone

Teppanyaki Australian Lobster with Japanese Lobster Sauce

Teppanyaki A5 Wagyu Steak

Crabmeat Fried Rice

Dessert

\$2380 / person

All prices in HK dollar and subject to 10% service charge 誠に勝手ながら、全ての値段は香港ドルで、10%のサービス料を別途申し受けます

