

季節料理推介二人晚餐
季節のディナーコース 二人前



白蝦海膽杯 原隻磯煮鮑魚水雲
白海老雲丹煮アワビ 水雲

極尚刺身五點〈各二切〉
特上刺身五點〈二切〉

日本南瓜忌廉湯
かぼちやのクリームスープ

天婦羅沙鰹魚
きすの天婦羅

鐵板燒時令海鮮
鐵板燒旬の魚介

鐵板燒帶子
帆立貝の鐵板燒

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
for 2 persons

White Shrimp with Sea Urchin, Boiled Abalone, Japanese Seaweed

Deluxe Sashimi 5 Kinds (1 Slice)

Japanese Pumpkin Cream Soup

Tempura Silver Sillago

Teppanyaki Seasonal Seafood

Teppanyaki Scallop

Teppanyaki Australian Lobster with Japanese Lobster Sauce

Teppanyaki A5 Wagyu Steak

Crabmeat Fried Rice

Dessert

\$3980 / 2位用 For 2 Persons

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

