

Dassai Blue Sake Dinner

季節の刺身 4 種

獺祭有氣濁酒 45 純米大吟釀

Seasonal sashimi selection, 4 types

DASSAI SPARKLING 45 JUNMAI DAIGINJO

北海道・たらば蟹

ちぢみほうれん草

雲丹ソース

獺祭 Blue 23 純米大吟釀

Hokkaido taraba king crab

Winter spinach, sea urchin sauce

DASSAI BLUE TYPE 23 JUNMAI DAIGINJO

長崎県産・白甘鯛

おかひじき 花びら茸

甘鯛乳化だし

獺祭 23 純米大吟釀

Nagasaki amadai white tilefish

Okahijiki, hanabiratake mushroom, dashi

DASSAI 23 JUNMAI DAIGINJO

ブリタニー・ブルーロブスター

白味噌蕃紅花ソース

獺祭 Blue 35 純米大吟釀

Live Brittany blue lobster

White miso safflower sauce

DASSAI BLUE TYPE 35 JUNMAI DAIGINJO

A5 宮崎産・和牛テンダーロイン

季節の野菜

獺祭 Blue 50 純米大吟釀

A5 Miyazaki wagyu tenderloin 80g

Seasonal vegetables

DASSAI BLUE TYPE 50 JUNMAI DAIGINJO

和牛ガーリックのチャーハン

黒トリュフ ウズラ卵

Wagyu garlic fried rice

Black truffle, quail egg

福岡産・苺のフランベ

牛乳白玉 苺のアイスクリーム

Kumamoto strawberry flambé

Condensed milk mochi, strawberry ice cream

\$1780 per person

帳單上的額外 1% 將捐贈至本地慈善機構零碳足食（亞洲），以協助於區內推動再生農業。
The additional 1% in your bill supports local charity Zero Foodprint Asia to help regional farmers shift to more climate friendly practices.

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

所有價目以港幣計算及另加一服務費。
All prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

我們承諾我們的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證。
We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified, an internationally recognized food safety management system.