

お任せ夏のコース  
Summer Omakase Menu

前菜八寸

真蛸柔らか煮 稚鮎天麩羅 バイ貝の煮付け 海老うま煮 沢蟹のつや煮  
ミニオクラ スモークサーモン プチトマトの酒漬け とうもろこしのすり流し  
八爪魚柔煮, 稚鮎天婦羅, 煮黒梅貝, 八方煮蝦, 炸煮沢蟹, 毛茄, 煙燻三文魚, 番茄酒漬, 粟米凍湯  
Simmered tender octopus, chiayu tempura, boiled babylon, kuruma shrimp, fried sawagani crab  
Mini okra, smoke salmon, cherry tomato pickled, fresh corn cold soup  
信濃薰水 KEG DRAFT 純米吟釀

お椀

愛媛・鱧の葛叩き 冬瓜 梅肉 柚子  
鱧魚葛清湯, 冬瓜, 梅肉, 柚子  
Owan - Ehime hamo eel, winter melon, plum, yuzu

旬の鮮魚三種

鹿児島・平政カルパッチョ 長崎・伊佐木湯霜造り 岩手・石垣貝  
刺身 - 平政油甘魚, 伊佐木魚, 石垣貝  
Sashimi - Kagoshima yellow tail, Nagasaki isaki, Iwate ishigakikai cockle  
三井の寿純米大吟釀酒未来 Mitsui no kotobuki Junmai Daiginjo Sakemirai

鮨四種

奄美大島・中とろ醤油漬け 愛媛・縞鯨 長崎・カマス炙り ネギトロと雲丹のせ  
壽司 - 吞拿魚醤油漬, 深海池魚, 竹籤魚, 吞拿魚蓉及海膽  
Sushi - Chu toro marinated in soy sauce, Ehime striped jack, Nagasaki kamasu, Negi toro, uni

天麩羅

三重・鱈 北海道・ホワイトコーン 抹茶塩 レモン  
天婦羅 - 沙鑽魚, 白粟米, 綠茶鹽, 檸檬  
Tempura - Mie kisu fish, Hokkaido white corn, matcha salt, lemon  
三笑樂 潛龍 生酒 Sanshouraku U-Dragon Namazake

和牛

宮崎・黒毛和牛の山椒焼き 丸茄子 伏見唐辛子  
燒佐賀黒毛和牛山椒燒, 丸茄子, 伏見青椒  
Grilled Miyazaki guroge wagyu, sansho pepper sauce, maru eggplant, Fushimi pepper

食事

夏の冷製玉子素麵 すだち 薬味  
冷製雞蛋素麵 橘子  
Summer cold egg somen noodles, sudachi lime, condiments

デザート

北海道・夕張メロン 一宮・桃と清酒ジュレ  
赤肉蜜瓜, 桃, 清酒啫喱  
Hokkaido yubari melon, Ichinomiya peach, sake jelly

**HK\$1,680 per person with sake pairing**

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.

我們承諾酒店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