



クリスマスランチセットメニュー
Christmas Lunch Set Menu

前菜

常節煮付けとエリンギの胡麻酢和え
醤油煮鮑魚, 雞髀菇蔬菜伴芝麻醋物
Steamed baby abalone, eringi mushroom, sesame vinegar sauce

旬の鮮魚四種

本鮪 寒鰯 金目鯛 甘海老 あしらい色マ
刺身 – 吞拿魚腩, 鰯魚, 金目鯛, 甜蝦
Sashimi – toro prime tuna, buri yellowtail, alfonsino, sweet shrimp

焼き物

北海道・帆立貝の青さ海苔バター焼き
青砂海苔牛油燒帆立貝
Grilled Hokkaido sea scallop, aosa seaweed

天麩羅盛り

青海老 ずわい蟹爪 南瓜 菜の花
天婦羅 – 藍蝦, 松葉蟹鉗, 南瓜, 菜心花
Tempura – blue shrimp, zuwai carb, pumpkin, nanohana

和牛

九州産黒毛和牛と黒トリュフ出汁のしゃぶ
九州産和牛黒松露火鍋
Kyushu kuroge wagyu shabu shabu, black truffle dashi, vegetables

食事

海鮮ばらちらし寿司 味噌汁
海鮮什錦魚生飯, 麵豉湯
Chirashi sushi, miso soup

デザート

静岡マスクメロン 栗のモンブラン カシスシャンパーニュのアイスクリーム
静岡蜜瓜, 蒙布朗栗子蛋糕, 香檳雪糕
Shizuoka musk melon, chestnut mont blanc, cassis champagne ice cream

HK\$880 per person

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.