



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

Complimentary special cocktail on house
贈送特色雞尾酒一杯

前菜

炙り帆立貝と根三つ葉おろしポン酢和え
炙焼帆立貝, 根三葉, 蘿蔔茸醋物

Grilled scallop, root mitsuba, grated radish ponzu sauce

旬の鮮魚四種

鹿児島・本鮪 北海道・寒鰯 静岡・金目鯛 北海道・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

タイガー海老の雲丹焼き
海膽醬焼海虎蝦

Grilled tiger prawn, sea urchin sauce

天麩羅盛り

蝦夷鮑 ずわい蟹爪 銀杏 菜の花
天婦羅 - 蝦夷鮑魚, 松葉蟹鉗, 銀杏, 菜心花

Tempura - Ezo awabi, zuwai crab, ginkgo nuts, nanohana

和牛

鹿児島・黒毛和牛と黒トリュフ出汁のしゃぶ
鹿児島産和牛黒松露火鍋

Kagoshima 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
熊本・いちご ホワイトチョコレートケーキ
静岡蜜瓜, 熊本土多啤梨白朱古力蛋糕

Shizuoka muskmelon, Kumamoto strawberry white chocolate cake

\$880 per person

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.