



大晦日ディナーセットメニュー
New Year's Eve Dinner Set Menu

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

先付け

毛蟹の蟹味噌和え キャビア 花穂紫蘇
蒸毛蟹伴蟹味噌, 魚子醬, 花穂紫蘇
Kegani crab meat, crab miso paste, caviar, hanahojiso

前菜

蝦夷鮑酒蒸し 鮫鱈肝ポン酢和え イクラ茶碗蒸し 干し柿 クリームチーズ 黒豆松葉刺し
清酒蒸鮑魚, 鮫鱈魚肝, 三文魚子蒸蛋, 柿乾芝士卷, 蜜餞黑豆
Sake steamed ezo abalone, steamed monkfish liver, salmon roe egg custard
Dried persimmon cream cheese roll, boiled black beans

御椀

帆立菊花仕立 春菊 坂本菊 五色あられ 柚子
清湯 - 帶子, 春菊, 菊花, 五色米通, 柚子
Owan soup - scallop, chrysanthemum, shungiku, goshiki arare, yuzu

旬の鮮魚四種、手巻き

鹿児島・本鮪 北海道・寒鰯 静岡・金目鯛 北海道・牡丹海老 鹿児島・ねぎとろと雲丹
刺身 - 吞拿魚腩, 鰯魚, 金目鯛, 牡丹蝦, 吞拿魚蓉及海膽手卷
Sashimi - Kagoshima toro prime tuna, Hokkaido buri yellowtail, Shizuoka alfonsino, Hokkaido bontan ebi
Kagoshima negi toro, uni ten maki

天麩羅盛り

真牡蠣 新生姜 葉味
天婦羅 - 季節生蠔, 生姜
Tempura - oyster, fresh ginger, condiments

和牛

宮崎・A4 黒毛和牛炭火焼 舞茸 銀杏 酢橘
A4 宮崎産黒毛和牛炭火焼
A4 Miyazaki kuroge sumibiyaki, maitake mushroom, ginkgo nuts, sudachi lime

食事

合鴨 丸茄子 九条葱 氷見うどん
鴨肉湯烏冬, 茄子, 九條葱
Duck breast, eggplant, Kujo onion, Himi udon

デザート

静岡・マスクメロン
ロゼシャンパンのパンナコッタ
静岡蜜瓜, 玫瑰香檳奶凍
Shizuoka muskmelon, Rose Champagne panna cotta

\$1,680 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.