



## 晚市九道菜單

冬 二零二四

### ---先付---

鮫肝最中，奈良漬，木之芽，柚子

松葉蟹大葉天婦羅

### ---碗物---

帆立貝，赤鯮，芽蕪，柚子，芹

### ---刺身---

極尚時令刺身(三點)

### ---炸物---

白甘鯛，甘酢，九條葱

雲丹天婦羅，魚籽醬，花穗，岩鹽

### ---肉料理---

鹿兒島和牛柳，炸薯蓉，黑松露

### ---食事---

銀鱈魚，長葱，小松菜土鍋御飯，味噌湯，漬物

### ---甘味---

安納芋汁粉，白玉

### 🍣 名物追加

魚翅天婦羅 +\$220

吞拿魚腩，海膽，牡丹蝦，紅菜頭泡沫，天婦羅紫菜 +\$240

海膽手卷 +\$280

海膽雪糕 +\$380

每位港幣1680元

價目另需加一服務費



## 9-Course Dinner Menu

DEC 2024

### ----Starter----

Monk Fish Liver, Nara Pickle, Pepper Leave, Monaka, Yuzu

Matsuba Crab, Shiso

### ----Soup-----

Scallop, Rosy Seabass, Japanese Radish, Yuzu, Celery

### ----Sashimi----

Seasonal Sashimi (3 Kinds)

### ----Fried----

Tilefish, Sweet Vinegar, Kujo Scallion

Sea Urchin, Caviar, Perilla, Rock Salt, Seaweed Tempura

### ----Meat----

Wagyu Beef Tenderloin, Mash Potato, Black Truffle

### ----Rice----

Silver Cod, Japanese Leek, Mustard Spinach, Miso Soup, Pickles

### ----Dessert----

Japanese Sweet Potato, Rice Dumpling

### Add-on SIGNATURE

**Shark Fin Tempura +\$220**

**Toro, Sea Urchin, Prawn,**

**Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$240**

**Sea Urchin Hand Roll +\$280**

**Sea Urchin Ice Cream +\$380**

**HKD 1,680 per person**

Price is subject to 10% service charge