



Shikigiku Spring Mini Kaiseki
四季菊春季迷你會席

Appetizer | 前菜

Sliced Radish with Mullet Roes | Okinawa Vinegar Sea Moss | Kyushu Chestnut

Aichiken Gingko Nut

烏魚籽白蘿蔔 | 沖繩水雲酢物 | 九州栗子
愛知縣銀杏

Soup | 吸物

Ibarakiken Hamaguri Clam in Clear Soup

茨城縣大花蛤清湯

Sashimi | 刺身

Ehimeken Fatty Tuna | Honshu Tokyu Bay Strip Jack | Nagasakiken Barracuda

愛媛縣金槍魚腹 | 本州東京灣深海池魚 | 長崎縣梭子魚

Tempura | 天扶良

Kyushu Shitake Mushroom Stuffed in Shrimp Paste | Hiroshimaken Oyster

Chibaken Rape Blossoms Vegetables | Hokkaido Pumpkin

九州縣椎茸釀蝦膠 | 廣島縣蠔 | 千葉縣菜之花 | 北海道南瓜

Teppanyaki | 鐵板燒

Honshu Hair Tail with Sake Homemade Butter Sauce

本州太刀魚配自家製清酒牛油汁

Suimono | 酢物

Vinegared Abalone Dishes

鮑魚酸物

Shokuji | 食事

Miyazaki Wagyu Beef Fried Rice | Pickle | Miso Soup

宮崎和牛炒飯 | 漬物 | 麵豉湯

Dessert | 甘味

Shizuokaken Musk Melon | Fukuoka Strawberry

靜岡縣日本蜜瓜 | 福岡縣土多啤梨

\$1680 (Per Person | 每位)

If you have any food allergies | please inform our staff.

如閣下對任何食物產生敏感 | 請直接與本餐廳職員聯絡。

Menu cannot be used in conjunction with other promotional, discount offer, and discounted The Royal Garden gift card.

此套餐不可與其他優惠或折扣及帝苑折扣禮品咭同時使用。

The price is subject to 10% service charge.

另加一服務費。