



Tempura Omakase Menu

Appetizer | 前菜

Okinawa Vinegar Sea Moss | Aichiken Duck Breast | Kyoto Black Bean
沖繩水雲菜酢物 | 愛知縣鴨胸 | 京都黑豆

Tempura | 天扶良

Live prawn | Hokkaido Sea Urchin with Oba Leave | Kyushu Whiting Fish
Hiroshimaken Oyster | Aomori Wakasaki Fish | Hokkaido Squid | Chibaken Zinger Mioga Rose
Miyazakiken Sweet Potato | Niigataken Maitake Mushroom | Niigataken Maitake Mushroom
Kochiken Baby Pepper | Okinawa Bitter Melon
本地花竹蝦 | 北海道海膽伴大葉 | 九州沙追魚 | 廣島縣蠔
青森縣公魚 | 北海道鮭魚 | 千葉縣花茗荷 | 宮崎縣蕃薯 | 新潟縣舞茸
高知縣青椒仔 | 沖繩苦瓜

Wanmono | 碗物

Steamed Egg Custard with Salmon Roe
茶碗蒸蛋配三文魚籽

Rice | 食事

Japanese Small Sardine Fish with Rice Or Akitaken Inaniwa Udon (Choose Cold or Hot)
日本銀魚伴飯 或 秋田縣稻庭烏冬 (可選冷或熱)

Dessert | 甘味 J

Japanese Fruit jelly
日本水果啫喱

驚喜價 Special Price : 港幣 HK\$250

李白にがり酒 特別本釀造 (冷飲) (300ml)
Rihaku Nigorizake Cloudy Sake (Served Cold)

港幣 HK\$600 (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。
This Menu cannot be combined with any other promotions.

此套餐不能與其它折扣同時使用。
The price is subject to 10% service charge.
另加一服務費。