



Shikigiku Summer Mini Kaiseki

夏日精緻懷石料理

Salad | 沙律

Kyoto Musk Tomato Salad

京都溫室番茄沙律

Appetizer | 前菜

Kyoto Bean Curd Skin | Okinawa Vinegar Sea Moss | Miyasakiken Baby Sweet Potato

京都鮮腐皮 | 沖繩水雲酢物 | 宮崎縣蜜煮小番薯

Sashimi | 刺身

Ehimeken Fatty Tuna | Kyushu Yellow Tail | Honshu Tokyu Bay Strip Jack

Hokkaido Botan Shrimp

愛媛縣金槍魚腹 | 九州油甘魚 | 本州東京灣深海池魚 | 北海道牡丹蝦

Tempura | 天扶良

Local Live Prawn | Hokkaido Sea Urchin & Sweet Shrimp with Oba Leave Roll

Hiroshimaken Oyster | Miyazakiken Sweet Potato | Niigataken Maitake Mushroom

本地活蝦 | 北海道海膽甘海老伴大葉卷 | 廣島縣蠔

宮崎縣薯 | 新潟縣舞茸菇

Teppanyaki | 鐵板燒

France Duck Liver with Homemade Red Wine Gravy Sauce

Miyazaki Wagyu Beef Steak

法國鴨肝配自家製紅酒燒汁 | 宮崎和牛肉厚燒

Shokuji | 食事

Mikawa Bay Sea Eel with Rice Or Morikawa Plum Somen with Boiled Spring Egg(Cold)

三河灣海鰻魚飯 或 森川梅素麵伴溫泉蛋(冷)

Dessert | 甘味

Kyoto Almond Tofu with Tokachi Red Bean Paste

京都杏仁豆腐伴十勝紅豆

\$1,580 (一人前 | Per Person | 每位)

Special Price Sake Pairing: HK\$250

李白にごり酒 特別本釀造 (冷飲) (300ml)

Rihaku Nigorizake Cloudy Sake (Chilled)

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。
Cannot be used in conjunction with other discount.

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。