



## Chef Summer Recommendations Menu

### 廚師夏季精選推介

			港幣 HK\$
Sashimi 刺身	Hokkaido Hokkikai Sashimi	北海道北寄貝刺身	\$420
	Kyushu Amberjack Sashimi	九州平政魚刺身	\$420
	Nagasakiken Isaki Sashimi	長崎縣伊佐木刺身	\$420
	Hokkaido Sweet Corn	北海道白粟米	\$300
Washoku 和食	Simmered Hokkaido Ezo Abalone	磯煮北海道蝦夷鮑魚	\$700
	Kanagawaken Ayu Fish in Shioyaki Style	神奈川縣鮎魚塩燒	\$220
	Cold Plum Somen with Boiled Spring Egg	冷梅素麵伴溫泉蛋	\$180
Tempura 天婦羅	Honshu Hair Tail Tempura with Plum Sauce	本州太刀魚伴梅肉醬天婦羅	\$120
	Tempura Seafood with Black Truffle Paste Stuffed in Bean Curd Sheet	黑松露醬海鮮腐皮卷天婦羅	\$200
	Hokkaido Sliced Sweet Corn (5 Pieces)	北海道白粟米片天婦羅 (5 片)	\$150
	Okinawa Bitter Melon (5 Pieces)	沖繩苦瓜天婦羅 (5 片)	\$150
Teppanyaki 鐵板燒	Kyushu Tile Fish with Bonito Sauce	九州甘鯛配鰹魚汁	\$200
	Hokkaido Sea Snail with Homemade Sake Butter Sauce	北海道響螺配自家製清酒牛油汁	\$580

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。

Prices are subject to 10% service charge.

另加一服務費。