



## Chef Summer Recommendations Menu

### 廚師夏季精選推介

			港幣 HK\$
<b>Sashimi</b> 刺身	Akitaken Iwa Oyster	秋田縣岩蠔	\$ 280
	Kyushu Amberjack Sashimi	九州平政魚刺身	\$ 320
	Nagasaki Isaki Sashimi	長崎縣伊佐木刺身	\$ 380
	Hokkaido Ishikaki Clam Sashimi	北海道石垣貝刺身	\$ 180
	Hokkaido Sweet Corn	北海道白粟米	\$ 250
<b>Washoku</b> 和食	Grilled Nagazakiken Turbo Shell in Tsuboyaki Style	長崎縣榮螺壺燒	\$ 280
	Cold Plum Somen with Boiled Spring Egg	冷梅素麵伴溫泉蛋	\$ 180
<b>Tempura</b> 天婦羅	Shigaken Biwako Small Smelt Fish	滋賀縣琵琶湖小鮎魚天婦羅	\$ 60
	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
<b>Teppanyaki</b> 鐵板燒	Kyushu Tile Fish with Bonito Sauce	九州甘鯛配鰹魚汁	\$ 220
	Hokkaido Ezo Abalone with Homemade Sake Butter Sauce	北海道蝦夷鮑魚 配自家製清酒牛油汁	\$ 1900

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。