



## Holiday Teppanyaki Omakase Counter Luncheon Menu

### Appetizer | 前菜

Vinegar Sea Moss | Chestnut | Duck Breast  
水雲菜酢物 | 栗子 | 鴨胸

### Teppanyaki | 鐵板燒

A4 Wagyu Sirloin | France Duck Liver | Oyster | Australia Lamp Chop | Onion  
Zucchini | Pumpkin | Enoki Mushroom  
A4 和牛西冷 | 法國鴨肝 | 蠔 | 澳洲羊架 | 洋蔥 | 北海道青瓜  
南瓜 | 金菇

### Wanmono | 碗物

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

### Rice Set | 飯類

Garlic Fried Rice or Akitaken Inaniwa Udon ( Cold or Hot )  
香蒜炒飯 或 秋田縣稻庭烏冬 ( 冷 或 熱 )

### Dessert | 甜品

Fruit jelly  
水果啫喱

**港幣 HK\$668 ( 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 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。

Available on Saturday | Sunday & public holiday. Served at teppanyaki counter only

星期六 | 日 | 公眾假期供應 | 只適用鐵板專檯。

The price is subject to 10% service charge.

另加一服務費。