



## Shikigiku Autumn Mini Kaiseki 秋日精緻懷石料理

### Appetizer | 前菜

Wakayama Figs | Aichiken Gingko Nut | Aichiken Duck Breast  
Kyoto Fresh Bean Curd Skin with Sea Urchin  
和歌山無花果 | 愛知縣銀杏 | 愛知縣鴨胸 | 京都鮮腐皮伴海膽

### Sashimi | 刺身

Ehimeken Fatty Tuna | Shizuokaken Bonito Fish | Hokkaido Botan Shrimp  
愛媛縣金槍魚腹 | 靜岡縣鰹魚 | 北海道牡丹蝦

### Soup | 吸物

Japanese Asari Clam in Soup  
日本淺利清湯

### Tempura | 天扶良

Local Live Shrimp | Kyushu Whiting Fish | Ibarakiken Lotus Root  
Kagoshima Okura  
本地活蝦 | 九州沙追魚 | 茨城縣蓮藕 | 鹿兒島毛茛

### Yakimono | 燒物

Grilled Nagazakiken Horse Mackerel in Ichiya Boshi Style  
長崎鱈魚一夜干燒

### Teppanyaki | 鐵板燒

Miyazakiken Wagyu Beef Steak with Homemade Yuji Pepper  
宮崎縣和牛厚燒配自家製柚子胡椒

### Rice | 食事

Tottoriken Matsubakani Crab and Matsutake Mushroom Kamameshi Rice  
鳥取縣松葉蟹、松茸釜飯

### Dessert | 甘味

Shizuokaken Musk Melon | Yamanashiken Kyoho Grapes  
靜岡縣蜜瓜 | 山梨縣巨峰提子

**\$1680 ( Per Person | 每位 )**

**Surprise Special Price: HK\$350**  
**八海山 吟釀 (300ml)**  
**Hakkaisan Ginjyo**

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。