



## Holiday Teppanyaki Omakase Counter Luncheon Menu

### Appetizer | 前菜

Okinawa Vinegar Sea Moss | Kyushu Chestnut | Aichiken Duck Breast  
沖繩水雲菜酢物 | 九州栗子 | 愛知縣鴨胸

### Teppanyaki | 鐵板燒

Miyazaki Beef Steak | France Duck Liver | Hiroshimaken Oyster  
Australian Lamb Chop | Hokkaido Onion | Hokkaido Zucchini  
Hokkaido Pumpkin | Naganoken Enoki Mushroom  
宮崎和牛厚燒 | 法國鴨肝 | 廣島縣蠔  
澳洲羊架 | 北海道洋蔥 | 北海道青瓜  
北海道南瓜 | 長野縣金菇

### Mushimono | 蒸物

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

Japanese Fruit jelly  
日本水果啫喱

**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。