



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

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

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。