



## Chef Seasonal Recommendations Menu 廚師季節精選推介

港幣 HK\$

<b>Sashimi</b> 刺身	Shimareken Sawara Fish	島根縣鱒魚	\$420
<b>Sushi</b> 壽司	Toyamawan White Shrimp Sushi with Caviar	富山灣白海老壽司伴魚籽醬	\$100 Each 每件
<b>Tempura</b> 天婦羅	Bean Curt Skin Tempura with Lobster and Seaurchin	龍蝦海膽湯葉天婦羅	\$780
	Seaweed Roll Tempura with Hokkaido Seaurchin and Taro	北海道海膽大和芋紫菜卷	\$180 Each 每件
<b>Washoku</b> 和食	Hokkaido Ayu Fish Teriyaki	北海道鮎魚女照燒	\$560
	Shimareken Sawara Tuannyaki with Yuzu	島根縣鱒魚柚子幽庵燒	\$300
	Hyogoken Hotaru Squids Vinegar Dish	兵庫縣螢光魷魚酢物	\$240
<b>Teppanyaki</b> 鐵板燒	Mitazakiken Wagyu with homemade Pepper Soya Sauce	宮崎縣和牛配自家製山椒醬油	\$780
	Aichiken Purple Clam Teppanyaki	愛知縣內紫貝鐵板燒	\$280
	Aichiken Razor Clam Teppanyaki	愛知縣馬刀貝鐵板燒	\$220

如閣下對任何食物產生敏感 | 請直接與本餐廳職員聯絡。

All prices are subject to 10% service charge.

另加一服務費。