



## Special Tempura Omakase 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

### Tempura | 天婦羅

Live Shrimps | Hokkaido Sea Urchin Kyushu | Whiting Fish  
Ibarakiken Green Eye Fish | Hiroshimaken Oyster  
Niigataken Maitake Mushroom | Hokkaido Pumpkin | Okinawa Bitter Melon  
Kagoshima Sweet Potato | Ibarakiken Lotus Root  
本地活蝦 | 北海道海膽 | 九州鱒魚 | 茨城縣目光魚  
廣島縣蠔 | 新潟縣舞茸 | 北海道南瓜  
沖繩苦瓜 | 鹿兒島蕃薯 | 茨城縣蓮藕

### Wanmono | 碗物

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

### Rice Set | 飯類

Rice with Shrimp and Vegetables Tempura Cake or  
Morikawa Plum Somen ( cold )  
天婦羅雜菜蝦餅飯 或 森川梅素麵 (冷)

### 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。

The price is subject to 10% service charge.

另加一服務費。