

Chef Seasonal Recommendations Menu 廚師季節精選推介

港幣 HK\$

Sashimi 刺身	Tairagai Sashimi	平貝刺身	\$420
	Red Gurnard Sashimi	魴鯉魚刺身	\$460
	Kasugo Sashimi	春子鯛刺身	\$280
Tempura 天婦羅	Baby Sweet Smelt Fish	稚鮎天婦羅	\$70
	Dried Scollop with Oba Leave	小柱伴大葉卷	\$160
	Broad Bean	空豆天婦羅	\$100
Washoku 和食	Hotaru Squids Vinegar Dish	螢光魷魚酢物	\$120
	Turban Shell in Tsuboyaki Style	棠螺汁燒	\$280
	Simmered Ezo Abalone	磯煮蝦夷鮑魚	\$500
	Simmered Japanese Rolled Beef with White Asparagus	汁煮和牛白蘆筍卷	\$480
	Simmered White Asparagus with Homemade Miso Sauce	白蘆筍浸煮伴自家制味噌醬	\$280
Teppanyaki 鐵板燒	Surf Clam with Homemade Butter Sauce	北寄貝配自家製清酒牛油汁	\$380

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。
The price is subject to 10% service charge.
另加一服務費。

Japanese Crabs Recommendations Menu

毛蟹、松葉蟹、鱈場蟹季節推介

		港幣 HK\$
Hokkaido Kegani Crab Vinegar Dish	北海道毛蟹酸物	\$2200
Hokkaido Kegani Crab Hot Pot	北海道毛蟹鍋	\$1,580
Hokkaido Kegani Crab Kamameshi Rice.	北海道毛蟹釜飯	\$1,680
Hokkaido Kegani Crab Congee	北海道毛蟹粥	\$1,680
Tottoriken Matsubakani Crab Vinegar Dish	鳥取縣松葉蟹酸物	時價 Market Price 需三天前預訂 Orders 3 days in advance
Tottoriken Matsubakani Crab Hot Pot	鳥取縣松葉蟹鍋	時價 Market Price Orders 3 days in advance 需三天前預訂
Hokkaido Tarabakani	北海道鱈場蟹	時價 Market Price Orders 3 days in advance 需三天前預訂

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。

The price is subject to 10% service charge.

另加一服務費。