



## New Year Eve Dinner Menu

### Appetizer | 前菜

北海道白子酸物 | 京都鮮腐皮 | 千葉縣菜之花 | 愛知縣銀杏  
京都黑豆 | 北海道希靈魚子 | 富山縣白梅貝  
Hokkaido Shirako Vinegar Dish | Kyoto Fresh Bean Curd Skin  
Chibaken Rape Blossoms Vegetables | Aichiken Gingko Nut | Kyoto Black Bean  
Hokkaido Herring Roe | Toyamaken Conch

### Sashimi | 刺身

北海道牡丹蝦 | 富山縣鰯魚 | 北海道針魚 | 愛媛縣金槍魚腹  
Hokkaido Botan Shrimp  
Toyamaken Amberjack | Hokkaido Halfbeak | Ehimeken Fatty Tuna

### Clear Soup | 清湯

北海道喜之次清湯  
Clear Broth Soup with Hokkaido Kinki Fish

### Tempura | 天扶良

本地活蝦 | 北海道帶子配特選海胆 | 鮑魚 | 德島縣甘薯 | 北海道露筍  
Live Prawn | Hokkaido Scallop with Sea Urchin | Abalone  
Tokushimaken Sweet Potato | Hokkaido Asparagus

### Teppanyaki | 鐵板燒

法國鴨肝 | 牛西冷厚燒  
France Duck Liver | Miyazaki Tenderloin

### Rice Set | 飯類

合鴨熱蕎麥麵  
Hot Soba with Duck Meat

### Dessert | 甜品

白玉團子紅豆沙及福岡縣蕨餅  
Red Bean Soup with Sticky Rice Flour and Fukuokaken Bracken-starch Cake

**\$1,980 (一人前 | Per Person | 每位)**

お客様に食物アレルギーが有る場合はスタッフにご相談ください。  
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。  
このメニューは他のプロモーションと組み合わせることはできません  
This Menu cannot be combined with any other promotions.  
此套餐不能與其他折扣同時使用。  
上記料金に10%のサービス料が加算されます  
The price is subject to 10% service charge.  
另加一服務費。