

和食ランチコース

WASHOKU LUNCH SET 和食午市套餐

01 摘み APPETIZER 前菜

02 刺身3点 3 KINDS OF SASHIMI 刺身3款

03 煮物 SIMMERED DISH 煮物
カマと大根の煮付け
BRAISED FISH COLLAR WITH DAIKON RADISH
汁煮大根魚鮫

04 焼き物 GRILLED DISH 焼物
阿波尾鶏のハーブ焼き
GRILLED AWAODORI CHICKEN WITH HERB
香草汁焼阿波尾雞

05 天ぷら TEMPURA 天婦羅
車海老、旬の魚、野菜2点
KURUMA SHRIMP, SEASONAL FISH,
2 KINDS OF VEGETABLES
大蝦、季節魚、野菜兩款

06 食事 RICE 飯
国産A4和牛のすき焼き丼
JAPANESE A4 WAGYU SUKIYAKI DON
日本A4和牛壽喜燒丼

07 デザート DESSERT 甜品

每位 \$580 PER PERSON

Subject to 10% service charge

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡
If you have any food allergies, please contact our staff

和食ディナーコース

WASHOKU DINNER SET 和食晚市套餐

01 摘み3点 3 KINDS OF APPETIZER 前菜3款

02 刺身4点 4 KINDS OF SASHIMI 刺身4款

03 吸い物 SOUP 湯

海の幸と鶏肉の土瓶蒸し

KURUMA EBI, WHITE FISH, CHICKEN SOUP
IN TEA POT

大蝦、白身魚、鶏肉茶壺湯

04 煮物 SIMMERED DISH 煮物

オマール海老、アスパラガス、鳴門昆布 生わかめソース添え

LOBSTER, ASPARAGUS,
NARUTO KOMBU WITH SEAWEED SAUCE

龍蝦、蘆筍、鳴門昆布 伴生紫菜汁

05 冷菜 COLD DISH 冷菜

毛ガニの身と野菜のアスピック

HAIRY CRAB MEAT ASPIC WITH EGGPLANT,
TOMATO, BABY CORNS, BROAD BEAN

毛蟹肉凍伴茄子、番茄、粟米芯、蠶豆

06 焼き物 GRILLED DISH 焼物

A5飛騨牛の朴葉味噌焼き

GRILLED A5 HIDA WAGYU
WITH HOBA LEAF AND MISO

朴葉味噌焼A5飛騨牛

07 揚げ物 DEEP-FRIED DISH 炸物

鮑、雄魚、長芋、青唐辛子

ABALONE, WHITE FISH,
JAPANESE YAM, BABY GREEN PEPPER

鮑魚、白身魚、長芋、小青椒

08 食事 RICE 飯

姫小鯛雲丹の釜飯

STEAMED RICE WITH JAPANESE SEABREAM AND UNI
IN CLAY POT

姫小鯛海膽釜飯

09 旬の果物 SEASONAL FRUIT 時令水果

每位 \$1,680 PER PERSON

Subject to 10% service charge

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

If you have any food allergies, please contact our staff