



母の日ランチセットメニュー

Mother's Day Lunch Set Menu

前菜

シャコ 白アスパラガス そら豆 黄身酢
琵琶蝦, 白蘆筍, 蠶豆, 蛋黃醋醬

Mantis shrimp, white asparagus, broad beans, egg yolk vinegar

旬の鮮魚四種

特上刺身 – 中トロ 平政 みる貝 帆立貝
刺身 – 吞拿魚, 平政魚, 象拔蚌, 帶子

Sashimi – tuna, hiramasa yellowtail, geoduck, scallop

鮨三種

握り寿司 – 金目鯛 真鯨 白海老とキャビア
壽司 – 金目鯛魚, 池魚, 白蝦魚子醬

Sushi – kinmedai alfonso, aji horse mackerel, glass shrimp caviar

御椀

帆立貝 春菊 独活 木の芽
帶子清湯, 春菊, 獨活, 山椒葉

Owan soup – Scallop, udo, kinome herbs

天麩羅盛り

青海老 鱈 茄子 ヤングコーン
天婦羅 – 藍蝦, 沙鑽魚, 茄子, 粟米筍

Tempura – blue prawn, kisu fish, eggplant, young corn

和牛

佐賀・黒毛和牛と野菜のしゃぶしゃぶ
佐賀黒毛和牛, 野菜火鍋

Saga kuroge wagyu, vegetable hot pot

食事

蟹身ときのご炊き込みご飯
蟹肉菇飯

Crab meat, mushroom rice

デザート

赤肉メロン 枇杷 緑茶アイスクリーム
赤肉蜜瓜, 枇杷, 綠茶雪糕

Japanese melon, loquat, green tea ice cream

HK\$980 per person

如您對任何食物有過敏反應或需要其他膳食的安排，請向我們的服務員聯絡。
Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

所有價目以港幣計算及另加一服務費。
All prices are in HK\$ and subject to 10% service charge.

我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證。
We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified, an internationally recognized food safety management system.