



父の日ランチセットメニュー
Father's Day Lunch Set Menu

前菜

雲丹と焼き茄子のゼリー寄せ
海膽, 焼茄子, 鰹魚啫喱
Sea urchin and grilled eggplant with dashi jelly

御椀

帆立貝薄葛仕立て じゅんさい 白ずいき 青柚子
帶子清湯, 順菜, 白根芋, 青柚子
Owan soup - scallop, junsai, taro stem, green yuzu

旬の鮮魚四種

特上刺身 - 中トロ 平政 ヒラメ 牡丹海老
刺身 - 吞拿魚, 平政, 左口魚, 牡丹蝦
Sashimi - tuna, hiramasa yellowtail, hirame halibut, botan shrimp

鮓三種

握り寿司 - 金目鯛 真鮭 白海老とキャビア
壽司 - 金目鯛魚, 池魚, 白蝦魚子醬
Sushi - kinmedai alfoncino, aji horse mackerel, glass shrimp and caviar

天麩羅盛り

青海老 鱧 アスパラガス ヤングコーン
天婦羅 - 藍蝦, 沙鑽魚, 蘆筍, 粟米筍
Tempura - blue prawn, kisu fish, asparagus, 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

蟹身と玉蜀黍炊き込みご飯
蟹肉粟米飯
Crab meat, sweet corn rice

デザート

静岡・マスクメロン 枇杷 緑茶アイスクリーム
静岡蜜瓜, 枇杷, 緑茶雪糕
Shizuoka musk 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.