

+

前菜

APPETIZER

## 開胃菜

僅提供晚餐時段 Only Dinner Time 夕食のみご提供致します

### 主廚精選前菜拼盤

Chef's Selected Appetizer Platter

おまかせ前菜盛り

\$760

### 芝麻豆腐

Sesame Tofu

胡麻豆腐

\$238

活海鮮

Live Seafood

## 活海鮮

### 龍蝦 (400-500g) 每隻/portion

Japanese Spiny Lobster

伊勢海老（刺身、焼き）産地可能會變更

\$550

per 100g

### 帝王蟹 (2-3kg±) 每隻/portion

King Crab

タラバ蟹（刺身、焼き）産地可能會變更

\* 需提前一週預訂 \* Requires one week in advance.

\* ご予約は1週間前までをお願いいたします。

\$820

per 100g

### 毛蟹 (1kg±) 每隻/portion

Horsehair Crab

北海道産 毛蟹（蒸し）

\* 需提前一週預訂 \* Requires one week in advance.

\* ご予約は1週間前までをお願いいたします。

\$1,000

per 100g

### 北寄貝 (200-350g±) 每顆/per piece

Surf Clam

北海道産 北寄貝（刺身、焼き）

\$400

per 100g

活物料理的點餐以每隻為單位。產地將視情況調整。

Since these are live ingredients, orders will be by the piece or by the portion.

The origin of the ingredients may vary depending on availability.

産地は状況により変更となる場合がございます。

活け物につき、注文は1杯または1枚単位になります。

所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

+

SASHIMI  
お刺身

生魚片

僅提供晚餐時段 Only Dinner Time 夕食のみご提供致します

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| 主廚精選五種生魚片                                      | \$2,380 |
| Chef's Selection of 5 Types of Sashimi Platter |         |
| シェフの特選お刺身5種盛り                                  |         |
| 海膽刺身 (30公克)                                    | \$1,600 |
| Sea Urchin Sashimi 30g                         |         |
| 雲丹刺身                                           |         |
| * 毎日限量 Daily Limit 毎日限定                        |         |
| 日本鮪魚大腹刺身 (5片)                                  | \$1,600 |
| Japanese Bluefin Fatty Tuna Sashimi (5piece)   |         |
| 日本産本マグロ大トロ刺身                                   |         |
| 日本鮪魚中腹刺身 (5片)                                  | \$1,500 |
| Japanese Bluefin Medium Tuna Sashimi (5piece)  |         |
| 日本産本マグロ中トロ刺身                                   |         |
| 日本紅甘刺身 (5片)                                    | \$860   |
| Japanese Amberjack Sashimi (5piece)            |         |
| 日本産カンパチ刺身                                      |         |

SOUP  
スープ

湯品

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 蛤蜊味噌湯                   | \$120 |
| Hamaguri Clam Miso Soup |       |
| 蛤の味噌汁                   |       |
| 鮮魚味噌湯                   | \$120 |
| Fresh Fish Miso Soup    |       |
| 鮮魚の味噌汁                  |       |

所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。  
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.  
上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

+

焼物  
GRILLED DISH

## 烤物

僅提供晚餐時段 Only Dinner Time 夕食のみご提供致します

黒樺和牛 (80g) \$880  
Japanese Kurokaba Wagyu  
With Garlic Chili, Wasabi, Teriyaki Sauce (80g)  
黒樺和牛ステーキ (80g)

烤紅喉鯛魚 每隻/portion \$620  
Whole Black Throat Seaperch per 100g  
のどぐろ姿焼き  
\* 需提前一週預訂 \* Rrequires one week in advance.  
\* ご予約は1週間前までをお願いいたします。  
\* 需等待50分鐘 Approximately 50 minutes of preparation wine is required 調理には約50分お時間を頂戴いたします。

鰻魚蒲焼 \$680  
Eel with Sweet Soy Sauce (Kabayaki)  
鰻の蒲焼

紅甘下巴 \$630  
Amberjack Collar  
間八かま焼き  
\* 需等待50分鐘 Approximately 50 minutes of preparation wine is required 調理には約50分お時間を頂戴いたします。

お食事  
RICE AND DISH

## 主食

紅喉鯛魚砂鍋飯 (兩人份) \$1,200  
Blackthroat Seaperch Claypot Rice(for 2 persons)  
のどぐろの土鍋ご飯 (2人前)  
\* 需等待50分鐘 Approximately 50 minutes of preparation wine is required 調理には約50分お時間を頂戴いたします。

主廚精選七貫握壽司 \$1,500  
Chef’ s Selection of 7 Types of Sushi Platter  
シェフの特製にぎり寿司7種盛り

所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。  
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.  
上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

+