

料理長特選二人套餐
Chef's Special Set for Two People
おすすめのコース 二人前

帆立貝のカルパッチョ
Scallop Carpaccio
意式帆立貝薄切

縞鰯薄造りういのせ
Striped Jack Thinly Sliced Sashimi with Sea Urchin
深海池魚刺身薄切伴海膽

金目鯛のムニエルハマグリバターソース
Golden Eye Snapper in Clam Meunière
法式牛油煎金目鯛伴蛤蜊

フォアグラのポウレと無花果 (赤ワインとバルサミコのソース)
Pan Fried Foie Gras in Red Wine Balsamic Sauce with Fig
香煎鵝肝伴無花果配紅酒醋汁

オマール海老のハーブ蒸しビスク風ソース
Teppanyaki Lobster with Herbs in Lobster Bisque
鐵板香草蒸龍蝦伴龍蝦湯

蝦夷鮑の昆布蒸し黒トリュフソース
Steamed Japanese Abalone in Black Truffle Sauce
昆布日本鮑魚配黑松露汁

和牛テnderロイン
Wagyu Tenderloin
和牛牛柳

焼飯香の物味噌汁
Fried Rice. Pickles, Miso Soup
炒飯、漬物、味噌湯

黒糖シャーベット 抹茶豆腐 又はぶとうの白ワイン漬 コッタチーズ蜂蜜かけ
Black Sugar Sherbet. Matcha Tofu OR Marinated Grape in White Wine with
Cottage Cheese and Honey
黒糖雪葩. 抹茶豆腐 或 白酒浸葡萄. 伴蜂蜜芝士

コーヒー又は茶
Coffee or Tea
咖啡/茶

小菓子
Sweets

HK\$ 2,860.00

誠に勝手ながら、全ての値段は香港ドルで、10%のサービス料を別途申し受けます

All prices in HK dollar and subject to 10% service charge

以上價格為港幣並設加一服務費

海賀季節精選二人套餐
Kaika Special Set for Two
People 季節のコース 二人前

帆立貝のカルパッチョ
Scallop Carpaccio
意式帆立貝薄切

フォアグラのポウレと無花果 (赤ワインとバルサミコのソース)
Pan Fried Foie Gras in Butter Sauce with Fig
香煎鵝肝伴無花果

オマール海老のハーブ蒸しビスク風ソース
Teppanyaki Lobster with Herbs in Lobster Bisque
鐵板香草蒸龍蝦伴龍蝦湯

蝦夷鮑の昆布蒸し黒トリュフソース
Steamed Japanese Abalone in Black Truffle Sauce
昆布日本鮑魚配黑松露汁

和牛リブアイ
Waygu Rib Eye
和牛肉眼

焼飯 香の物 味噌汁
Fried Rice. Pickles. Miso Soup
炒飯、漬物、味噌湯

黒糖シャーベット 抹茶豆腐 又は ぶどうの白ワイン漬 コッタチーズ蜂蜜がけ
Black Sugar Sherbet. Matcha Tofu OR Marinated Grape in White Wine with
Cottage Cheese and Honey
黒糖雪葩、抹茶豆腐 或 白酒浸葡萄、伴蜂蜜芝士

コーヒー又は茶
Coffee or Tea
咖啡/茶

小菓子
Sweets

HK\$ 2,380.00

海賀二人套餐
Kaika Special Set for Two People
海賀コース 二人前

焼き茄子とうにのおひたし
Grilled Eggplant with Sea Urchin
日式燒茄子伴海膽

帆立貝のソテー トマトバターソース
Sautéed Scallop in Tomato Butter Sauce
煎帆立貝配蕃茄牛油汁

金目鯛のムニエル ハマグリバターソース
Golden Eye Snapper Meunière in Butter Clam Sauce
法式牛油煮金目鯛

オマール海老のハーブ蒸し ビスク風ソース
Teppanyaki Lobster with Herbs in Lobster Bisque
鐵板香草蒸龍蝦伴龍蝦湯

和牛リブアイ
Waygu Rib Eye
和牛肉眼

焼飯香の物味噌汁
Fried Rice. Pickles. Miso Soup
炒飯、漬物、味噌湯

黒糖シャーベット 抹茶豆腐 又は ぶどうの白ワイン漬 コッタチーズ蜂蜜がけ
Black Sugar Sherbet. Matcha Tofu OR Marinated Grape in White Wine with
Cottage Cheese and Honey
黒糖雪葩. 抹茶豆腐 或 白酒浸葡萄. 伴蜂蜜芝士

コーヒー又は茶
Coffee or Tea
咖啡/茶

小菓子
Sweets

HK\$ 2,180.00