

海賀十週年套餐

Kaika 10th Anniversary Dinner

ホタルイカと春野菜の辛子酢

螢光魷魚 春野菜配辛子醋

Firefly Squid with Miso Vinegar

蛤のソテー

香煎日本文蛤

Pan Fried Surf Clam with Soy Sauce and Butter Sauce

フォアグラ 梅のポウレ (梅ソース)

香煎法國鵝肝伴士多啤梨 (紅酸梅汁)

Pan fried Foie Gras in Plum Sauce with Strawberry

海老のソテー

Teppanyaki Prawn

鐵板大蝦

鮑の昆布蒸し 青のりソース

鐵板昆布蒸鮑魚 (青海草汁)

Teppanyaki Abalone in Seaweed Sauce

米国牛肉厚焼

美國牛肉厚燒(加 200 元可轉宮崎和牛)

US Beef Steak

燒飯 香の物 味噌汁 炒飯.漬物.味噌湯

Fried Rice, Pickles, Miso Soup

黑糖シャーベット 抹茶豆腐 又は 苺のパフェ

自家製黑糖雪葩伴抹茶豆腐 或 日本士多啤梨芭菲

Matcha Tofu with Black Sugar Sherbet or Strawberry Parfait

コーヒー又は茶

咖啡或茶

Coffee or Tea

原價 Original Price \$980

特價 Special Price \$680

Plus 10% Service Charge