

ミニ懐石  
Lunch Kaiseki

先付 Appetiser

枝豆腐 山葵 鱈甲飴  
Homemade Edamame bean tofu  
自家製日本枝豆腐

造り Sashimi

本日の造り盛合せ あしらい  
Assorted of Sashimi  
是日刺身盛合

旬菜 Seasonal delicacies

鰻巻玉子 玉蜀黍摺り流し お浸し  
二色田楽 栗麩 茄子 スパイシーロール寿司 青唐油焼き  
Grilled eel egg roll, chilled sweet corn soup, boiled seasonal greens,  
Grilled Japanese gluten and eggplant with miso paste,  
Spicy sushi roll, Shishito pepper  
鰻魚雞蛋卷 粟米凍湯 凍煮時令青菜  
味噌焼日本麩 茄子 辣金槍魚壽司卷 青椒仔

煮物 Simmered dish

冬瓜スープ煮 蟹餡掛け  
Simmered winter gourd with crab meat sauce  
木魚湯煮冬瓜片 蟹肉汁

焼物 Grilled dish

火の元豚スペアリブ照り焼き 彩り野菜  
Teriyaki grilled Japanese "Hinomoto" pork spare rib  
照焼日本熊本“火之元”豚肋骨肉

食事 Rice and soup

ミニ鰻丼 香の物盛り合せ 赤出汁  
Mini portion of eel rice bowl  
Pickles and soybean soup  
鰻魚飯 泡菜及麵豉湯

デザート Dessert

本日のデザート  
Homemade dessert  
是日甜品

每位 HK\$550 per person