

辻料理長おすすめ 夏の懐石料理
Chef Tsuji Omakase Summer Kaiseki

先付 Appetiser

黒毛和牛桃包み 胡麻ソース 美味酢ゼリー
Thinly slices of Japanese wagyu beef, fresh peach, sesame sauce
黒毛和牛肉白桃巻 美味醋果凍 胡麻汁

スープ Soup

松茸茶碗蒸し 蛤餡 木の芽
Steamed Matsutake mushroom egg custard, clam sauce
松茸茶碗蒸蛋 大蜆汁

造り Sashimi

本日のお造り盛り合せ
Chef selection of daily sashimi platter
是日鮮魚刺身盛合

旬菜 Seasonal delicacies

鰻巻玉子 冷製玉蜀黍すり流し
黒毛和牛フィレ串焼 枝豆腐生雲丹 甘鯛唐墨焼き 栗麩田楽
Grilled eel egg roll, chilled sweet corn soup,
Grilled diced wagyu fillet, Edamame tofu with sea urchin,
Tilefish fillet with mullet roe, miso grilled Japanese gluten
鰻魚雞蛋卷 粟米凍湯 串焼黒毛和牛牛柳片
海膽枝豆腐 烏魚子焼馬頭魚片 味噌焼日本麩

煮物 Simmered dish

鰻有馬煮 冬瓜スープ煮 末広人参 山葵 友地餡
Traditional simmered eel with Sansho pepper, winter gourd, carrot
傳統山椒煮鰻魚 冬瓜 甘筍

焼物 Grilled dish

ロブスターと松茸天婦羅 大根 塩
または
ロブスター雲丹焼き
Lobster and Matsutake mushroom Tempura
Or
Grilled lobster with sea urchin soy sauce
龍蝦松茸天婦羅
或
海膽醬油燒龍蝦

食事 Rice and soup

松茸の釜炊き御飯 香の物 赤出汁
Steamed rice with seasonal Matsutake mushroom
Pickles and miso soup
松茸釜飯 泡菜及麵豉湯

デザート Dessert

日本フルーツ
Japanese fruit platter
日本生果

每位 HK\$1,600 per person