

PREMIUM SET FOR TWO

特選

二人前

特選

\$780



20240703YKASTLGM15133P

前菜 | Appetiser

明太子蝦沙律 (兩個)
MENTAIKO SHRIMP SALAD (2 PCS)

刺身 | Sashimi

吞拿魚腩 (兩片)、甜蝦 (兩隻)、三文魚 (兩片)、
火炙左口魚邊 (兩片)、章紅魚薄切 (六片)
FATTY TUNA (2 PCS), SWEET SHRIMP (2 PCS), SALMON (2 PCS),
SEARED FLOUNDER EDGE (2 PCS), THINLY SLICED AKAMUTSU (6 PCS)

壽司 | Sushi

(各一件 | PC EACH)

時令飛機魚、火炙魷魚、帆立貝、三文魚子
SEASONAL FISH, SEARED SQUID, SCALLOP, SALMON ROE

串燒拼天婦羅 | Skewer & Tempura Platter

冬菇及豆腐 (各一串)、吞拿魚腩蓉天婦羅 (兩件)
SHIITAKE & TOFU SKEWER (1 EACH), FATTY TUNA TEMPURA (2 PCS)

食事 | Main

溫泉蛋明太子冷烏冬 (兩碗)
CHILLED UDON WITH ONSEN EGG & MENTAIKO (2 BOWLS)

甜品 | Dessert

抹茶奶凍 (兩個)
MATCHA PUDDING (2 PCS)

飲品 | Drinks

(可選四杯 | CHOOES 4)

香檳葡萄、白桃、荔枝、芒果
CHAMPAGNE GRAPE, WHITE PEACH, LYCHEE, MANGO

追加項目 ADD-ONS

時令生蠔
SEASONAL OYSTER

\$58/隻 pc
\$98/兩隻 2pcs

日本海膽
JAPANESE UNI

\$250

海膽醬燒大蝦
GRILLED PRAWN WITH UNI SAUCE

\$88

炸雞軟骨

DEEP-FRIED CHICKEN SOFT BONE

\$42

海鮮茶壺湯
SEAFOOD TEAPOT SOUP

\$58

蒸蛋
STEAMED EGG

\$28

精選清酒一酌
SELECTED SAKE

\$38/Glass

每款追加項目每位客人限加一次 | 另收加一服務費
Each add-on item can be ordered once per guest.
Subject to 10% service charge.

PREMIUM SET FOR FOUR

特選

四人前

特選

\$1,380



20240703YKASTL01CM133P

前菜 | Appetiser

明太子蝦沙律 (四人份量)
MENTAIKO SHRIMP SALAD (FOR FOUR)

刺身 | Sashimi

吞拿魚腩 (兩片)
牡丹蝦 (兩隻)
三文魚 (兩片)
鯛魚 (兩片)
火炙左口魚邊 (兩片)
章紅魚薄切 (六片)
FATTY TUNA (2 PCS), BOTAN SHRIMP (2 PCS),
SALMON (2 PCS), SEA BREAM (2 PCS)
EARED FLOUNDER EDGE (2 PCS),
THINLY SLICED AKAMUTSU (6 PCS)

壽司 | Sushi

(各一件 | 1 PC EACH)
時令飛機魚、火炙魷魚、
帆立貝、三文魚子
SEASONAL FISH, SEARED SQUID,
SCALLOP, SALMON ROE

卷物 | Rolls

(兩款 | 2 ROLLS)
加洲卷 (四粒)
芝士鰻魚卷 (四粒)
CALIFORNIA ROLL (4 PCS),
CHEESE & EEL ROLL (4 PCS)

串燒 | Skewers

(四款 | 4 TYPES)
五花腩、牛肋骨、
雞肉大蔥、雞軟骨
PORK BELLY, BEEF SHORT RIB,
CHICKEN & LEEK, CHICKEN SOFT BONE

天婦羅 | Tempura

海鮮什錦天婦羅
ASSORTED SEAFOOD TEMPURA

鐵板燒 | Teppanyaki

炒雜菜
STIR-FRIED MIXED VEGETABLES

食事 | Main

蒜香牛舌炒飯 (四人份量)
GARLIC OX TONGUE FRIED RICE (FOR FOUR)

甜品 | Dessert

抹茶奶凍 (四個)
MATCHA PUDDING (4 PCS)

飲品 | Drinks

(可選四杯 | CHOOS 4)
香檳葡萄、白桃、
荔枝、芒果
CHAMPAGNE GRAPE,
WHITE PEACH, LYCHEE, MANGO

追加項目 ADD-ONS

時令生蠔 \$58/隻 pc
SEASONAL OYSTER \$98/兩隻 2pcs

日本海膽 \$250
JAPANESE UNI

海膽醬燒大蝦 \$88
GRILLED PRAWN WITH UNI SAUCE

炸雞軟骨 \$42
DEEP-FRIED CHICKEN SOFT BONE

海鮮茶壺湯 \$58
SEAFOOD TEAPOT SOUP

蒸蛋 \$28
STEAMED EGG

精選清酒一酌 \$38/Glass
SELECTED SAKE

每款追加項目每位客人限加一次 | 另收加一服務費
Each add-on item can be ordered once per guest.
Subject to 10% service charge.

