

SUMMER TASTING MENU

夏之響宴

\$1680 PER PERSON

清酒配搭 **SAKE PAIRING** (5 KINDS 90ml Each)
+\$438 PER PERSON (Original price 630)

前菜 Appetizer

木魚高湯浸奈良丸茄子、靜岡櫻海老

DASHI BROTH • NARA BALL EGGPLANT, SHIZUOKA SAKURA EBI

• 福島 寫樂 純米吟釀 •

FUKUSHIMA SHARAKU JUNMAI GINJO

刺身 Sashimi

原隻北海道生海膽佐富山白蝦、秋田鰈佐長野青瓜甘酢漬

HOKKAIDO SEA URCHIN • TOYAMA WHITE SHRIMP, AKITA DABS • NAGANO PICKLES

燒津鰹魚配北海道洋蔥汁、北海道牡丹蝦、奄美大島鮪

YAIZU BONITO • HOKKAIDO ONION SAUCE, HOKKAIDO BOTAN SHRIMP, AMAMI OSHIMA TUNA

• 三重 作雅乃智 中取り 純米大吟釀 •

MIE ZAKU MIYABI NO TOMO JUNMAI DAIGINJO

吸物 Soup

九州鱧牡丹・秋田順菜

KYUSHU UNAGI • AKITA WATER SHIELD

燒物 Yakimono

琵琶湖鮎魚

LAKE BIWA NAMAZU

• 愛知 義俠 750k 60% 純米吟釀 •

AICHI GIKYO 750K 60% JUNMAI GINJO

壽司6貫 Sushi (6 kinds)

岩手烏賊、愛媛車海老、九州鰯

日本國產海膽、東京灣穴子、九州鯖魚棒

IWATE SQUID, EHIME SHRIMP, KYUSHU IWASHI,
JAPANESE URCHIN, TOKYO BAY EEL, KYUSHU MACKEREL STICK

• 山口 東洋美人 播州愛山 特吟 純米大吟釀 •

YAMAGUCHI TOYOBijin TOKUGIN AIYAMA JUNMAI DAIGINJO

和牛料理 Wagyu Ryori

關西風佐賀和牛壽喜燒、山口曉雞蛋

SAGA WAGYU BEEF SUKIYAKI, YAMAGUCHI AKATSUKI TAMAGO

• 廣島 雨後之月 雄町 純米大吟釀 •

HIROSHIMA UGO NO TSUKI OMACHI JUNMAI DAIGINJO

甘味 Dessert

日本時令水果兩款

JAPANESE SEASONAL FRUIT (2 KINDS)

另加一服務費 • 如對任何食物有過敏反應請向我們的服務員提供有關資料
10% service charge • Please advise our associates if you have any allergies

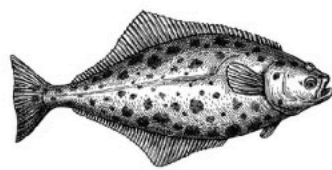


ODDS



北海道
HOKKAIDO

牡丹蝦
BOTAN SHRIMP
原隻生海膽
SEA URCHIN



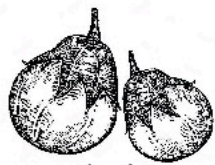
秋田
AKITA

鰈
DABS
順菜
WATER SHIELD



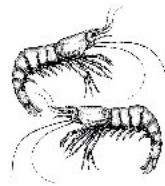
琵琶湖
LAKE BIWA

鮎魚
NAMAZU



奈良
NARA

丸茄子
BALL EGGPLANT

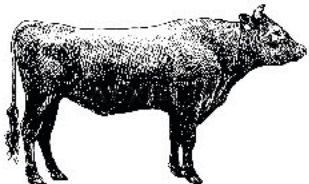


富山
TOYAMA

白蝦
WHITE SHRIMP

岩手
IWATE

烏賊
SQUID



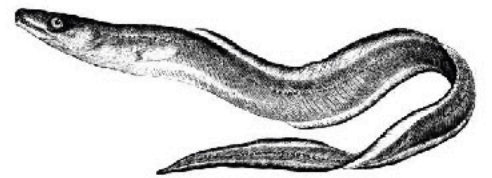
佐賀
SAGA

和牛
WAGYU



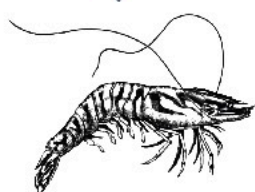
長野
NAGANO

青瓜甘酢漬
PICKLES



東京灣
TOKYO BAY

穴子
EEL



愛媛
EHIME

車海老
SHRIMP



山口
YAMAGUCHI

曉雞蛋
AKATSUKI TAMAGO



靜岡
SHIZUOKA

櫻海老
SAKURA EBI

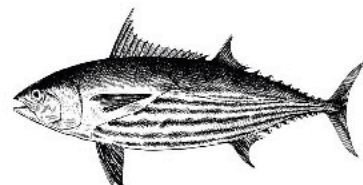


九州
KYUSHU

鰻
UNAGI

鯖
MACKEREL

鰯
IWASHI



燒津
YAIZU

鰹魚
BONITO

千島列島 KURIL ISLANDS



奄美大島
AMAMI ŌSHIMA

鮪
TUNA

なつ
夏

SUMMER
之響宴
TASTING MENU