

昼の御品書 LUNCH MENU

川 KAWA

おつまみ 5 品・一品料理 2 品・鮨 8 貫・巻物・お吸物・デザート

5 APPETIZERS, 2 ENTRÉE, 8 SUSHI, MAKI, SOUP, DESSERT

HKD 1,680.00

華 HANA

おつまみ 4 品・一品料理・鮨 10 貫・巻物・お吸物・デザート

4 APPETIZERS, ENTRÉE, 10 SUSHI, MAKI, SOUP, DESSERT

HKD 1,280.00

幸 KOU

おつまみ 3 品・鮨 10 貫・巻物・お吸物・デザート

3 APPETIZERS, 10 SUSHI, MAKI, SOUP, DESSERT

HKD 880.00

デザート DESSERT

雪見・葡萄染

JAPANESE GRAPE WITH MINT GRAPE CONSOMMÉ AND OBA GRANITA

OR

豆腐パンナコッタ入り油揚げ巾着

TOFU PANNACOTTA IN CRISPY BEANCURD SKIN POCKET WITH SOY SAUCE CARAMEL

10% のサービス料金を頂戴いたします

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE



KUSHIRO

本餐廳魚子均使用 Royal Caviar Club
Menu in collaboration with Royal Caviar Club

夕の御品書 DINNER MENU

釧 KUSHIRO

おつまみ 5 品・一品料理 4 品・鮨 8 貫・巻物・お吸物・デザート

5 APPETIZERS, 4 ENTRÉE, 8 SUSHI, MAKI, SOUP, DESSERT

HKD 2,780.00

瀧 TAKI

おつまみ 3 品・一品料理 3 品・鮨 8 貫・巻物・お吸物・デザート

3 APPETIZERS, 3 ENTRÉE, 8 SUSHI, MAKI, SOUP, DESSERT

HKD 2,480.00

デザート DESSERT

雪見・葡萄染

JAPANESE GRAPE WITH MINT GRAPE CONSOMMÉ AND OBA GRANITA

OR

豆腐パンナコッタ入り油揚げ巾着

TOFU PANNACOTTA IN CRISPY BEANCURD SKIN POCKET WITH SOY SAUCE CARAMEL

10% のサービス料金を頂戴いたします

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE



KUSHIRO

本餐廳魚子均使用 Royal Caviar Club
Menu in collaboration with Royal Caviar Club



主廚推介菜單 (餐桌專用)

鵝肝凍批紅菜頭薄荷及熱情果啫喱

刺身盛合

吉列花膠溫泉蘭王蛋及松露胡椒汁

燒北海道鮮帶子配迷你蕃茄紫蘇莎莎醬

炸鱈場蟹腳配青檸綠茶海鹽

海膽天婦羅配秘制燒汁

魚子醬沖繩花生豆腐

焗法國藍龍蝦柚子荷蘭汁三文魚子

炭燒麵豉漬鹿兒島黑毛和牛西冷配有馬山椒汁

松葉蟹肉燴飯赤酒陳醋泡沫脆沙甸魚苗

日本鰹魚高湯配關東遼參

日本豆乳奶凍醬油黑糖漿

HKD 2,280 + 10% s.c. Per Pax



Chef Recommendation (Table Menu)

Foie Gras Pate

Beet Root Paper with Mint Passion Fruit Jelly

* * *

Deluxe Sashimi Platter

* * *

Fish Maw Katsu with Yuzu Truffle Pepper Onsen Tamago Sauce

* * *

Mixed Seafood Santen Mori

Grilled Hokkaido Scallop with Mini Tomato Shiso Salsa

Fried King Carb with Lime Matcha Sea Salt

Uni Shiso Tempura with Tare

* * *

Royal Cristal Caviar with Okinawa Peanut Tofu

* * *

Baked French Blue Lobster with Salmon Roe

* * *

Grilled Kagoshima Wagyu Striploin Misoyaki with Sansho Pepper Beef Jus

* * *

Matsuba Crab Risotto with Tatami Iwashi

* * *

Katsuo Dashi with Kanto Sea Cucumber

* * *

Japanese Soy Milk Panna Cotta with Okinawa Brown Sugar Soy Sauce Syrup

HKD 2,280 + 10% s.c. Per Pax