

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 980.00

デザート DESSERT

葉隠

CREAM CHEESE MOUSSE, PISTACHIO, PERSIMMON, FALL FLAVORS

OR

豆腐パanna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

お昼の献立

HKD 680

ソムリエおすすめ日本酒 (90ml) HKD 120

先付け
水雲

向付け
刺身五点盛り

ウニの天ぷら +HKD 150

牡丹海老のタルタル、キャビアと出汁ジュレ +HKD 200

蓋物
茶碗蒸し

焼き物
甘鯛の松笠焼きと大豆の煮物

炭焼きサーロイン(a4 ランク) とトリュフ香るマッシュポテト +HKD 200

食事
鮑のリゾット/海鮮丼

留椀
味噌汁

甘味
豆腐パannaコッタ入り油揚げ巾着

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

夕の御品書 DINNER MENU

釧 KUSHIRO

おつまみ 5 品・一品料理 4 品・鮨 8 貫・お吸物・デザート

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

HKD 2,880.00

瀧 TAKI

おつまみ 3 品・一品料理 3 品・鮨 8 貫・お吸物・デザート

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

HKD 2,280.00

デザート DESSERT

葉隠

CREAM CHEESE MOUSSE, PISTACHIO, PERSIMMON, FALL FLAVORS

OR

豆腐パannaコッタ入り油揚げ巾着

TOFU PANNACOTTA IN CRISPY BEANCURD SKIN POCKET WITH SOY SAUCE CARAMEL

侍酒師精選餐酒搭配(6杯)

SOMMELIER SELECTION 6 GLASS PAIRING

HKD 980.00

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