



**CHRISTMAS EVE DINNER MENU 平安夜特選晚宴**

---

MONDAY, DECEMBER 24, 2018

**BOTAN EBI & KINMEDAI SASHIMI** CAULIFLOWER & CORIANDER PURÉE

牡丹蝦及金目鯛刺身 椰菜花芫荽醬

**NEW STYLE UNI & TAIRAGAI SASHIMI**

**TORO TATAKI** BEETROOT YUZU MISO · **KUE SASHIMI** ORIN APPLE DRESSING

新派雲丹及平貝刺身 · 霜降燒金槍魚刺身 甜菜柚子味噌 · 九繪魚刺身 王林蘋果醬汁

**DELUXE SUSHI ASSORTMENT**

特上壽司秀盤

**SPANISH RED PRAWN** YUZU AMAZU PONZU

西班牙紅蝦 柚子甜醋

**UNAGI EDAMAME RISOTTO** TRUFFLE TERIYAKI

鰻魚枝豆燴飯 松露照燒醬

**A5 JAPANESE WAGYU** GINGER SOY REDUCTION

A5 級日本和牛 薑末醬油

**INANIWA UDON** FISH MISO SOUP

魚湯稻庭烏冬

**TEMARI SPHERE** HIBIKI CREAM, OOLONG, YUZU

妙漫 · 姿珠 威士忌, 烏龍茶, 柚子

HK\$1,588 PER PERSON

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE.

每位港幣 \$1,588 另加一服務費