



**VALENTINE'S DAY DINNER MENU 情人節特選晚宴**

---

THURSDAY, FEBRUARY 14, 2019

**BOTAN EBI & TAIRAGAI SASHIMI FIG DRESSING**

牡丹蝦及平貝刺身 無花果醬汁

**AWABI, TORO, UNI & KINMEDAI SASHIMI BEETROOT, TRUFFLE CAULIFLOWER PURÉE**

鮑魚, 金槍魚腩, 雲丹及金目鯛刺身 甜菜, 松露椰菜花醬

**DELUXE SUSHI ASSORTMENT**

特上壽司秀盤

**SPANISH RED PRAWN NITENMORI**

DUMPLING CHILI AMAZU · TEMPURA GARLIC CILANTRO AIOLI  
西班牙紅蝦餃子 香辣甜醋汁 · 西班牙紅蝦天婦羅 蒜香芫荽蛋黃醬

**STEAMED SEA BASS FILLET BLACK BEAN SAUCE**

蒸海鱸魚柳 黑豆醬汁

**A5 MIYAZAKI WAGYU ANTICUCHO MISO**

A5 級宮崎和牛 南美辣味噌醬

**AKADASHI**

赤味噌湯

**ROSE LYCHEE MOUSSE PEAR JELLY, LYCHEE SORBET**

花香荔枝慕絲 香梨果凍, 荔枝雪葩

HK\$3,288 FOR TWO PERSONS

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE.

二人套餐港幣 \$3,288 另加一服務費