

Michelin 2 Stars Ankyu 安久 Guest Chef Yozo Ueda Dinner Tasting Menu

三重県伊勢海老具足煮とオーストラリア黒トリュフの香り
Soya Braised Mie Prefecture Ise Lobster
三重縣伊勢海老煮物

徳島県の冷製蒸し鮑と岡山県のミル貝の山椒風味
Tokushima Chilled Abalone and Okayama Geoduck with Sansho Sauce
徳島縣冷鮑魚及岡山縣象拔蚌配山椒汁

北海道毛蟹と三重県蛤によるクラムチャウダー風
Hokkaido Hairy Crab and Mie Prefecture Clam with Japanese style Soy Bean Sauce
北海道毛蟹及三重縣大蜆配日式風味豆乳汁

富山県の夏マグロのトロ
Toyama Fresh Prime Tuna Sashimi
富山縣夏日金槍魚腹刺身

富山県のノドグロ味噌幽庵焼き
Toyama Grilled Akamutsu Marinated in Miso
富山縣赤鮭味噌漬燒

北海道のホワイトアスパラを北海道のウニと共に
Hokkaido White Asparagus with Hokkaido Sea Urchin Sauce
北海道白蘆筍配海膽醬汁

秋田の蓴菜をトマトの香りとキャビアを添えて
Akita Water Shield with Tomato Essence and Caviar
秋田縣蓴菜拌番茄清汁配魚子醬

宮崎牛と花山椒のしゃぶしゃぶ
Poached Miyazaki Wagyu Beef with Sancho Bud
輕灼宮崎縣日本 A4 和牛配花山椒

愛知県うなぎご飯(石川県こしひかり)
Aichi Eel on Rice
愛知縣鰻魚飯

プレミアム水羊羹
Red Bean Cake
紅豆水羊羹

每位港幣 HK\$2,380 per person

Menu available on 29 to 31 May & 1 June 2024

The ingredients will be changed according to seasonality. 菜單會因季節性而更換食材
If you have any food allergies, please inform our staff. 如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。

The price is subject to 10% service charge. 另加一服務費。

Menu cannot be used in conjunction with other promotional, discount offer, and discounted Royal Garden gift card.
此套餐不可與其他優惠或折扣及帝苑折扣禮品咭同時使用。