

Shikigiku Autumn Tempura Kaiseki Menu 四季菊秋季天扶良懷石料理套餐

Appetizer | 前菜

Sesame Tofu | Sweet Shrimp in Salted Rice Yeast | Potato with Salted Snapper
Stomach Smelt Fish Nanbanzuke | Wild Vegetables
胡麻豆腐 | 甘海老塩麴漬 | 薯仔伴酒盜牛油 | 公魚南蠻漬 | 山野菜

Sashimi | 刺身

Wild Caught Tuna | Striped Jack | Flounder
野生吞拿魚 | 深海池魚 | 左口魚

Tempura | 天扶良

Local Live Prawn | Smelt Fish
本地活蝦 | 公魚

Yakimono | 燒物

Grilled Pacific Saury Pike
燒秋刀魚

Tempura | 天扶良

Ginkgo | Sea Urchin, Squid and Shiso Roll
銀杏 | 海膽魷魚紫蘇卷

Mushimono | 蒸物

Steamed Egg Custard with Matsutake Mushroom
松茸茶碗蒸

Tempura | 天扶良

Little Onion | Conger Pike | Maitake Mushroom
小玉葱 | 門鱒 | 舞茸菇

Vinegared Dish | 醋物

Eel Vinegared Dish
鰻魚醋物

Shokuji | 食事

Deep-Fried Vegetables Cake with Hot Soba or Hot Inaniwa Udon
炸野菜餅配熱蕎麥或稻庭烏冬

Dessert | 甜品

Seasonal Dessert
季節性甜品

優惠價每位港幣 HK\$980 per person (原價港幣HK\$1,180)

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。
This Menu cannot be combined with any other promotions.
此套餐不能與其它折扣同時使用。
The price is subject to 10% service charge.
另加一服務費。