四季菊
SHIKIGIKU
KOWLOON

MANTIS SHRIMP TEMPURA COOKING CLASS

5th December 2026

Salad 沙律

Avocado Salad with Sesame Dressing
牛油果沙律配胡麻沙律汁

Sashimi 刺身

Thin Sliced Sea Bream · Yuzu Ponzu
鯛魚薄切 · 柚子酢

Tempura 天扶良

Kuruma Shrimp (2pc) · Smelt Fish
Maitake Mushroom · Baby Corn · Pumpkin
花竹蝦 (兩隻) · 公魚
舞茸 · 小粟米 · 南瓜

Shokuji 食事

Tempura Egg Donburi
玉子天丼
or
Inaniwa Udon (Cold or Hot)
稲庭烏冬(冷/熱)

Dessert 甘味

Seasonal Fresh Fruits
季節水果

原價每位港幣 HK$888 net per person
早鳥優惠價每位港幣 HK$648 + 10% per person



Prices are subject to 10% service charge. 另收加一服務費
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。