

SHIKIGIKU TEPPANYAKI GOURMET MENU

Appetizer 前菜

Seasonal Appetizer
季節前菜

Teppanyaki 鐵板燒

A4 Wagyu Sirloin · French Duck Liver · Oyster · Australian Lamb Chop
Onion · Zucchini · Pumpkin · Enoki Mushroom
A4 和牛西冷 · 法國鴨肝 · 蠔 · 澳洲羊架
洋蔥 · 意大利青瓜 · 南瓜 · 金菇

ADD-ON

South Africa Abalone 原隻南非鮑魚 (Additional \$120)
Pearl Lobster 原隻珍珠龍蝦 (Additional \$300)
Hokkaido King Crab 北海道鱈場蟹 (Additional \$330)

Mushimono 蒸物

Steamed Egg Custard with Salmon Roe
三文魚子茶碗蒸

Shokuji 食事

Garlic Fried Rice or Inaniwa Udon (Cold or Hot)
香蒜炒飯 或 稻庭烏冬 (冷 或 熱)

Dessert 甘味

Seasonal Dessert
季節甜品

港幣 HK\$688 (Per Person 每位)

五折優惠價 \$490 可享用 四季菊 純米大吟釀 (原價 \$980)
Special price of \$490 to enjoy SHIKIGIKU Junmai Daiginjo (original price \$980).



Cannot be used in conjunction with other discount. The price is subject to 10% service charge.

另加一服務費。此套餐不能與其它折扣同時使用。

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。