

SHIKIGIKU-CHEF NODA x IFC SABATINI-CHEF MARCO

28th October 2025

Japanese Snow Crab · Bearnaise Sauce · Pickled Green Asparagus · Oscetra Caviar

Granchio invernale giapponese servito con salsa bernese, giardiniera acidula di asparago verde e caviale

松葉蟹 · 蛋黃香草醬 · 醃漬蘆筍 · 魚子醬

Mediterranean Violet Prawn Carpaccio Roll · Japanese Tomato · Bottarga · Flounder Sashimi · Pearl Onion · Sea Grapes · Micro Leaf Salad

Rollatina di gambero viola del Mediterraneo servito con pomodoro giapponese e bottarga & Noda sashimi con insalatina

地中海紫蝦 · 日本番茄 · 平目魚 · 珍珠洋蔥 · 海葡萄 · 微葉沙律

Handmade Roasted Kabocha Pumpkin Tortelli · Abalone · Leek · Chicken Consommé

Tortelli di zucca arrosto in brodo di pollo leggero, servito con Abalone e porro

手工日本南瓜義大利餛飩 · 鮑魚 · 大蔥 · 雞肉清湯

(additional Alba White Truffle served at \$188/g)

Carnaroli Risotto · Japanese Smoked Eel · Sabatini Aged Balsamico

Risotto carnaroli riserva con anguilla affumicata e aceto balsamico invecchiato

煙燻日本鰻魚意大利飯 · 意大利陳醋

Australian Wagyu M5 Grade · Fruit Tomato “Pizzaiola” Sauce

Manzo Wagyu Australiano M5 con salsa alla “pizzaiola”

M5 澳洲和牛 · 意式蒜香蕃茄醬汁

Chocolate Lava Cake · Tofu Ice Cream · Yellow Miso Caramel

Tortino di cioccolato morbido con gelato al tofu e caramello al miso giallo

朱古力軟心蛋糕 · 豆腐雪糕 · 焦糖味噌

Home-made Petit Fours

Piccola pasticceria

自家製甜點

每位港幣 HK\$1,344 Per Person



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

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。