

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 Leg 北海道鱈場蟹腳 (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

優惠價每位港幣 HK\$688 Per Person
(原價港幣 HK\$1,088)

