

ALFRED GRATIEN CHAMPAGNE DINNER

Appetizer 前菜

Spring Bamboo Shoot with Kinome · Simmered Kuruma Shrimp Wafu Style
Hokkaido Ezo Abalone · Firefly Squid · Nanohana · Wild Vegetables
春筍木之芽 · 車海老和風煮
北海道蝦夷鮑 · 螢光烏賊 · 菜之花 · 玉簪菜

Sashimi 刺身

Sakura Sea Bream · Sea Urchin · Squid with Caviar
櫻鯛 · 海膽 · 烏賊配魚子醬

Agemono 揚物

Japanese Hamaguri · Broad Bean · Taranome · Rakkyo
日本大蜆 · 蠶豆 · 摠之芽 · 島蕎麥

Mushimono 蒸物

Steamed Golden Eye Snapper with Sakura Leaf and Radish
金目鯛櫻葉蕪菁蒸物

Teppanyaki 鐵板燒

Miyazaki Beef Tenderloin with Japanese Spring Vegetables
宮崎和牛柳 · 日本春野菜

Sushi 壽司

Chu-Toro · Kombu-Zuke Flounder
Kuruma Shrimp · Salt Water Eel
金槍魚中腹 · 左口魚昆布漬
車海老 · 海鰻

Dessert 甘味

Shizuoka Crown Melon · Strawberry · Yuzu Sorbet
靜岡蜜瓜 · 士多啤梨 · 柚子雪葩

每位港幣 HK\$1,180 Per Person

