

SHIKIGIKU NATIONAL DAY FIREWORK DINNER MENU

Appetizer 前菜

Walnut Warabi Tofu • Smoked Salmon Cucumber Roll
Conger with Plum and Wasabi • Japanese Chestnut
Ginkgo Nuts • Japanese Lotus Root
合桃蕨豆腐 • 煙燻三文魚胡瓜卷
鱧魚伴梅肉山葵 • 日本栗子
新銀杏 • 日本蓮藕

Mushimono 蒸物

Kinmedai • Wild Mushrooms • Chawanmushi
金目鯛配野菌茶碗蒸

Sushi 壽司

Tuna Zuke • Saury Fish • Flounder
金槍魚醬油漬 • 秋刀魚 • 平目魚

Tempura 天扶良

Shrimp • Baby Ayu • Pumpkin • Baby Corn • Baby Green Pepper
車海老 • 稚鮎魚 • 南瓜 • 粟米芯 • 青椒仔

Teppanyaki 鐵板燒

U.S. Beef (Steak or Roll) • Seasonal Vegetables
美國牛肉 (厚燒或薄燒) • 季節野菜

Upgrade to Miyazaki Wagyu Beef with additional HK\$100
另加港幣\$100 升級至宮崎和牛

Shokuji 食事

Abalone • Inaniwa Udon
鮑魚 • 稻庭烏冬

Dessert 甘味

Seasonal Dessert
精選季節甜品

每位港幣 HK\$880 Per Person

Special Price \$680 to Enjoy Shikigiku Junmai Daiginjo 720ml
優惠價\$680 加購四季菊純米大吟釀 720ml

