



## OMAKASE DINNER

### 廚師發辦晚餐

*Braised Japanese abalone* 磯煮小鮑魚

*Dried noodlefish and dried blowfish* 白飯魚乾 及 河豚乾

\* \* \*

*Assorted sushi (3 types)* 時令壽司三點盛

\* \* \*

*Deluxe assorted sashimi (3 types)* 特上時令刺身三點盛

\* \* \*

*Ox-tongue skewers or eel skewers* 牛舌串燒 或 海鰻串燒

### ◆ ROBATAYAKI 爐端燒 ◆

*Cod fish*

銀鱈魚西京燒

*Miyazaki beef steak A4 (supplement HK\$120) or US Beef Sirloin*

A4 宮崎牛肉 (另加 HK\$120) 或 美國西冷牛扒

*Japanese shiitake mushrooms*

小椎茸

\* \* \*

### Dessert 甜品

*Green tea ice-cream* 綠茶雪糕

or 或

*Black sesame ice-cream* 黑芝麻雪糕

每位 HK\$980 per person

subject to 10% service charge

另加一服務費