

SUMO'S CHOICE DINNER 相撲手晚餐

Unlimited consumption of over 50 Kinds of All-You-Can-Eat Japanese Delicacies:
Soft Shell Crab, Prawn Tempura, Cod Fish, Scallop, Lamb Chop, Beef Steak, Japanese Rolls, Japanese Skewers, Desserts and more
無限量享用超過五十款任點任食日式美饌：
軟殼蟹、蝦天婦羅、銀鱈魚西京燒、帆立貝、羊架、牛肉網燒、卷物、串燒及甜品等

And 及

Chef's Recommendations 廚師推介 (one set per person 每人一客)
Hokkaido Scallop Sashimi 北海道帶子刺身
Braised Abalone 磯煮小鮑魚
Grilled Prawn 燒蝦
Assorted Sashimi 雜錦刺身

Adult 成人 HK$800 / Child 小童(4-11) HK$588

Including 1 glass of chilled juice, soft drink or fruit flavoured soda
包括橙汁、汽水或果味梳打一杯

Plus 10% service charge 另加一服務費

THE BEST GUARANTEED PRICE ON HOTEL ESHOP
於酒店網上商店預訂尊享最優惠價格

AVAILABLE DAILY FROM 6:00 PM TO 10:30 PM
DINING TIME: 2.5 HOURS ALL-YOU-CAN-EAT
每日下午 6 時至 10 時 30 分供應
用餐時間：2.5 小時任點任食

ROBATAYAKI

Seat No.: _____ Cover: _____ Time: _____

シェフ特選(1人前) Chef's Recommendations (one set per person) 廚師推介(每人一客)

- ○ 小磯煮鮑 Braised Japanese abalone 磯煮小鮑魚
- ○ 刺身盛り合わせ Assorted sashimi 雜錦刺身

巻物 Rolls 卷物

- ○ かっぱ巻き Cucumber roll 河童卷
- ○ カニカマ巻き Crab stick roll 蟹柳卷
- ○ ネギトロ辛味巻き Minced fatty tuna and spicy onion roll 辣蔥免治拖羅卷
- ○ カリフォルニア巻き California roll 加州卷

揚げ物 Deep-Fried Dishes 炸物

- ○ 海老 Prawn 蝦
- ○ 豚肉餃子 Pork dumpling 豬肉餃子
- ○ 日本かぼちゃ Japanese pumpkin 日本南瓜
- ○ 日本さつまいも Japanese sweet potato 日本番薯
- ○ さつま揚げ Fish cake 魚餅
- ○ 脱皮蟹 Soft shell crab 軟殼蟹
- ○ チーズもち焼 Rice cake with cheese 芝士年糕

サラダ Salads 沙律

- ○ カニ卵サラダ Crab roe salad 蟹籽沙律
- ○ 野菜サラダ Mixed salad 雜菜沙律

一品料理 Side Dishes 一品料理

- ○ かけ稲庭うどん Inaniwa udon 稻庭烏冬
- ○ 味噌汁 Miso soup 麵豉湯
- ○ えだまめ Green soybeans 枝豆
- ○ 野菜炒め Sauteed vegetables 炒雜菜
- ○ 味付け粒貝 Spicy sea whelk 辣煮螺肉
- ○ クラゲ Jelly fish 海蜇

デザート Desserts 甜品

- ○ 抹茶アイスクリーム Green tea ice-cream 綠茶雪糕
- ○ 胡麻アイスクリーム Sesame ice-cream 芝麻雪糕
- ○ 本日の新鮮なフルーツ Daily fresh fruit 新鮮水果
- ○ あんどら焼き Red bean paste pancake 紅豆銅鑼燒
- ○ チョコレートどら焼き Chocolate paste pancake 朱古力銅鑼燒
- ○ カスタードどら焼き Custard cream pancake 吉士銅鑼燒

ROBATAYAKI

Seat No.: _____ Cover: _____ Time: _____

シェフ特選(1人前) Chef's Recommendations (one set per person) 廚師推介(每人一客)

- ○ 海老のグリル Grilled prawn 燒蝦

炉端焼－野菜 Robatayaki – Vegetables 燒烤－蔬菜

- ○ とうもろこし Corn on the cob 粟米
- ○ アスパラガス Asparagus 蘆筍
- ○ えのき Golden mushrooms 金菇
- ○ しいたけ Shiitake mushrooms 冬菇
- ○ 日本さつまいも Japanese sweet potato 日本番薯
- ○ オクラ Okra 秋葵
- ○ ピーマン Green pepper 青椒
- ○ ズッキーニ Zucchini 翠肉瓜
- ○ ロメインレタス Romaine lettuce 羅馬生菜
- ○ リーフレタス Leaf lettuce 油麥菜

炉端焼－海鮮 Robatayaki – Seafood 燒烤－海鮮

- ○ 銀鱈西京焼 Cod fish 西京銀鱈魚
- ○ 帆立貝 Scallop 帶子
- ○ いか姿焼 Cuttle fish 魷魚
- ○ 鰻蒲焼 Eel 鰻魚

炉端焼－肉類 Robatayaki – Meats 燒烤－肉

- ○ 明太子手羽先 Chicken wing with spicy fish roe 辣魚子釀雞翼
- ○ 手羽先 Chicken wing 雞翼
- ○ 黒豚バラ焼 Kurobuta pork belly 黑豚腩肉
- ○ 牛肉網焼 Beef steak 牛扒
- ○ ラム Lamb chop 羊架
- ○ 骨付きフランク Japanese pork sausage 帶骨香腸

炉端焼－おつまみ Robatayaki – Snacks 燒烤－佐酒小吃

- ○ しらす干 Dried noodlefish 白飯魚乾
- ○ 焼たら Dried stockfish 鱈魚乾
- ○ 鶏ひき肉の串 Minced chicken skewers 免治雞肉串燒
- ○ 培根豚肉巻 Corned pork bacon roll 豬肉煙肉卷
- ○ シシャモ Capelin 多春魚
- ○ いか団子 Cuttle fish ball 魷魚丸
- ○ 醤油餅 Soy sauce rice cake 醬油烤年糕