

天井 - 368

Tendon Set 海鮮雜菜天婦羅飯

天井
Tendon 海鮮雜菜天婦羅飯

車海老2本、魚介1種、野菜3種、お味噌椀、香の物
Steamed rice topped with 2 kuruma prawn, 1 kind of seafood and 3 kinds of vegetables dipped in homemade sauce, miso soup and Japanese pickles
炸大蝦兩隻，炸海鮮一款，炸雜菜三款，麵豉湯及日式鹹菜

豪州和牛天婦羅卵とじ丼 - 368

Gyu Tendoji Set 澳洲和牛天婦羅飯

お食事
Rice Dish 主食

豪州和牛天婦羅卵とじ丼、お味噌椀、香の物
Steamed rice topped with Australian Wagyu beef tempura, miso soup and Japanese pickles
澳洲和牛天婦羅飯，麵豉湯及日式鹹菜

寿司御膳 - 368

Sushi Set 壽司套餐

寿司
Sushi 壽司

握り寿司7貫、巻物、お味噌椀
7 pieces of assorted sushi and sushi roll with miso soup
七件手握壽司，卷壽司及麵豉湯



Set Lunch
午市套餐

昼
の
コ
ー
ス
メ
ニ
ュ
ー

刺身御膳 - 428
Sashimi Set 刺身套餐

お刺身 Sashimi 刺身	料理長お任せ お刺身5点盛 5 kinds of sashimi (Chef's selection) 刺身五款 (廚師精選)
お食事 Rice Dish 主食	白御飯、お味噌椀、香の物 Steamed rice, miso soup and Japanese pickles 白飯、麵豉湯及日式鹹菜

Each set lunch comes with:
每款套餐配：

サラダ Salad 沙律	料理長御任せ Chef's selection 廚師精選
蒸し物 Steamed Dish 蒸物	茶碗蒸し Steamed egg custard 日式燉蛋
小鉢 Delicacies 小鉢	料理長御任せ Chef's selection 廚師精選
水菓子 Dessert 甜品	アイスクリーム Ice cream 雪糕



天麩羅セット 竹 - 538
Take Tempura Set 竹套餐 - 天婦羅御飯

先付け
Appetizer 前菜

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

天婦羅
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、魚介2種、野菜3種
2 maki prawn, 2 kinds of seafood, 3 kinds of vegetables
炸竹蝦兩隻、炸海鮮兩款、炸雜菜三款

お食事
Rice Dish 主食

かき揚げ 白御飯、天井、だし天茶、天ばら、にゅう麵より一品、お味噌椀、香の物
Kakiage - mixed vegetables and seafood tempura cake
in your choice of style: with steamed rice / tendon / tenbara / tencha / nyumen
served with miso soup and Japanese pickles
炸海鮮雜菜餅
自選一項：配白飯 / 天井 / 散飯 / 茶漬飯 / 溫素湯麵
配麵豉湯及日式鹹菜

水菓子
Dessert 甜品

アイスクリーム
Ice cream
雪糕



Set Lunch 午市套餐
昼のコースメニュー

寿司天婦羅御膳 - 688

Sushi and Tempura Set 壽司及天婦羅套餐

先付け
Appetizer 前菜

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

蒸し物
Steamed Dish 蒸物

茶碗蒸し
Steamed egg custard
日式燉蛋

天婦羅
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、季節の魚介2種、季節の野菜3種
2 maki prawn, 2 kinds of seasonal seafood, 3 kinds of seasonal vegetables
炸竹蝦兩隻、炸時令海鮮兩款、炸時令雜菜三款

寿司
Sushi 壽司

握り寿司5貫、お味噌椀
5 pieces of assorted sushi with miso soup
手握壽司五件，麵豉湯

水菓子
Dessert 甜品

アイスクリーム
Ice cream
雪糕



冬得天麩羅セット - 900
Winter Tempura Set 冬日天婦羅套餐

先付け
Appetizer 前菜

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

天婦羅
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、季節の魚介3種、季節の野菜3種
2 maki prawn, 3 kinds of seasonal seafood, 3 kinds of seasonal vegetables
炸竹蝦兩隻、炸時令海鮮三款、炸時令雜菜三款

お食事
Rice Dish 主食

真鱈白子天婦羅と金目鯛の石焼き雑炊唐墨添え、香の物
Cod shirako tempura and alfonsino porridge served in
a stone bowl with dried mullet roe and Japanese pickles
鱈魚白子天婦羅、金目鯛石鍋粥配烏魚子及日式鹹菜

水菓子
Dessert 甜品

さつま芋天婦羅のアイスクリームのせ 又は 葛きり
Sweet potato tempura and ice cream or
Kuzukiri - kuzu starch noodles with black sugar dip
番薯天婦羅伴雪糕 / 葛絲涼粉伴沖繩黑糖漿

