

天麩羅コース 竹 - 680

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3種、野菜3種
2 maki prawns, 3 kinds of seafood, 3 kinds of vegetables
炸竹蝦兩隻、炸海鮮三款、炸雜菜三款

お食事
Side Dish 食事

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 Dinner
晚市套餐

夕
食
の
コ
ー
ス
メ
ニ
ュ
ー

寿司天婦羅コース - 880

Sushi and Tempura Set 壽司及天婦羅套餐

酒ペアリング with sake pairing 配以特選日本清酒 - 1,180

先付け
Appetizer 前菜

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

蜂蜜梅酒
Hachimitsu Umesyu

お刺身
Sashimi 刺身

料理長お任せ お刺身2種盛
2 kinds of sashimi (Chef's selection)
刺身兩款 (廚師精選)

李白 華露
Rihaku Rose Sake Caro

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4種
2 maki prawns, 2 kinds of seasonal seafood,
4 kinds of seasonal vegetables
炸竹蝦兩隻、炸時令海鮮兩款、炸時令雜菜四款

銀嶺立山
Ginrei Tateyama

寿司
Sushi 壽司

握り寿司4貫、お味噌椀
4 pieces of assorted sushi with miso soup
手握壽司四件配麵豉湯

南部美人純米吟釀
Nanbu Bijin Junmai Ginjo

水菓子
Dessert 甜品

本日の水菓子
Today's dessert
是日甜品



Set Dinner

晚市套餐

夕
食
の
コ
ー
ス
メ
ニ
ュ
ー

秋の天麩羅セット - 1,280

Autumn Tempura Set 秋日天婦羅套餐

先付け
Appetizer 前菜

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

お刺身
Sashimi 刺身

お刺身3種盛(料理長お任せ)
3 kinds of sashimi (Chef's selection)
刺身三款 (廚師精選)

天婦羅
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、季節の魚介4種、季節の野菜3種
2 maki prawns, 4 kinds of seasonal seafood, 3 kinds of seasonal vegetables
炸竹蝦兩隻、炸時令海鮮四款、炸時令雜菜三款

お食事
Side Dish 食事

天むす松茸土瓶蒸し茶漬け、香の物
Assorted tempura rice ball and matsutake mushroom tencha, Japanese pickles
天婦羅飯糰松茸茶漬飯、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



Set Dinner
晚市套餐

夕
食
の
コ
ー
ス
メ
ニ
ュ
ー

夏の琥珀セット - 1,580

Kohaku Set 琥珀套餐

先付け Appetizer 前菜	料理長御任せ Chef's selection 廚師精選
刺身 Sashimi 刺身	平目 雲丹 Flounder, sea urchin 左口魚邊, 海膽
椀物代わり Soup 湯	松茸土瓶蒸し Matsutake mushroom and seafood soup served in an earthen pot 松茸海鮮土瓶湯
和牛料理 Japanese Wagyu Beef 日本和牛	和牛湯葉すき焼 Wagyu beef and fresh bean curd sukiyaki 和牛, 鮮腐皮壽喜燒
天婦羅 Tempura 天婦羅	鮑 獅子唐 Abalone and Kyoto jumbo shimeji mushroom 鮑魚, 京都珍寶蟹味菇
お食事 Side Dish 食事	鮭はらす御飯 香の物 Steamed rice topped with grilled Japanese salmon belly and Japanese pickles 鹽焼日本三文魚腩飯, 日式鹹菜
水菓子 Dessert 甜品	柿のほうじ茶豆乳プリン Roasted tea soya milk pudding with persimmon sauce 焙煎豆奶布甸伴柿子汁

