

Set Dinner
晚市套餐

夕
食
の
コ
ー
ス
メ
ニ
ュ
ー

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
Rice Dish 食事

かき揚げ 白御飯、天井、だし天茶、天ばら、にゅう麺より一品、お味噌椀、香の物
Kakiage - mixed vegetables and seafood tempura cake served with
your choice of steamed rice / tendon / tenbara
served with miso soup and Japanese pickles / tencha / nyumen and Japanese
炸海鮮雜菜餅伴白飯 / 天婦羅飯 / 炸海鮮雜菜餅散飯
配：麵豉湯及日式鹹菜 / 茶漬飯 / 溫素湯麵及日式鹹菜

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

松コース - 880
Matsu set 松套餐

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

秘藏梅酒
Hisou Umeshu

お刺身
Sashimi 刺身

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

八海山純米吟釀
Hakkaisa Junmai Ginjo

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

お食事
Main Dish 食事

かき揚げ 白御飯、天丼、だし天茶、天ばら、
にゅう麺より一品、お味噌椀、香の物
Kakiage - mixed vegetables and seafood tempura cake
served with your choice of steamed rice / tendon / tenbara
served with miso soup and Japanese pickles / tencha /
nyumen and Japanese pickles
炸海鮮雜菜餅伴白飯 / 天婦羅飯 / 炸海鮮雜菜餅散飯

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
Rice Dish 食事

焼き天むす松茸土瓶蒸し茶漬け、香の物
Matsutake mushroom ten-cha - grilled assorted tempura rice ball
in matsutake mushroom stock, with Japanese pickles
焼天婦羅飯糰松茸茶漬飯配日式鹹菜

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

琥珀 秋 - 1,780

Kohaku Autumn Set 秋季 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	金目鯛 鰹 雲丹 Alfonsino, bonito and sea urchin 金目鯛, 鰹魚, 海膽
椀物代わり Soup 湯	ずわい蟹真丈 沢煮椀 Snow crab cake in assorted mushroom soup 松葉蟹餅雜菌湯
和牛料理 Japanese Wagyu Beef 日本和牛	和牛 きのこ トリュフ燉焼き Pan-fried wagyu striploin and assorted mushroom with truffle teriyaki 香煎和牛西冷伴雜菌配黑松露照燒汁
天婦羅 Tempura 天婦羅	牡丹海老 大黒しめじ 銀杏 Botan shrimp, Kyoto jumbo shimeji mushroom and ginkgo nutus 牡丹蝦, 京都巨型玉蕈菇, 白果
お食事 Rice Dish 食事	サーモン西京漬け天ばら御飯 とろろ いくら お味噌椀 香の物 Marinated salmon tempura mixed rice with grated yam and salmon roe, miso soup and Japanese pickles 漬三文魚天婦羅淮山三文魚子散飯配麵豉湯及日式鹹菜丼
水菓子 Dessert 甜品	無花果甘露煮 パニラアイス Slow-cooked sweetened fig with vanilla ice cream 甘露煮無花果配雲呢嚨雪糕

