

松 MATSU
SEAFOOD TEPPAN COURSE
15.1.2024 - 29.2.2024

茶碗蒸し、青海苔餡
CHAWANMUSHI, AONORI SEAWEED SAUCE

海老、焦がしガーリックバターソース
TIGER PRAWN, GARLIC BROWN BUTTER SAUCE

北寄貝、アンチョビソース
SURF CLAM, ANCHOVY SAUCE

焼き野菜
GRILLED VEGETABLE

季節の焼き魚
GRILLED SEASONAL FISH

ガーリックライス
GARLIC RICE

OR

炭火焼き鰻土鍋ご飯
JOSPER GRILLED EEL CLAY POT RICE
UPGRADE + 380

モンブラン
MONT BLANC

\$1280

竹 TA-KE
PREMIUM WAGYU TEPPAN COURSE
15.1.2024 - 29.2.2024

茶碗蒸し、青海苔餡
CHAWANMUSHI, AONORI SEAWEED SAUCE

牛タン焼きしゃぶ 大根ソース
OX TONGUE YAKISHABU, DAIKON RADISH SAUCE

北寄貝、アンチョビソース
SURF CLAM, ANCHOVY SAUCE

焼き野菜
GRILLED VEGETABLE

下記よりお好きなメインをお選び下さい。ステーキまたは焼きしゃぶ。
SELECT YOUR WAGYU. STEAK OR YAKISHABU

熊本赤牛
KUMAMOTO AKAUSHI
EMPEROR'S BREED,
JAPANESE BROWN HAIR WAGYU

熊本和王
KUMAMOTO WAO
TENDER & RICH FLAVOR

尾崎和牛
OZAKI BEEF
MIYAZAKI SINGLE FARM WAGYU
UPGRADE + 350

ガーリックライス
GARLIC RICE

OR

炭火焼き鰻土鍋ご飯
JOSPER GRILLED EEL CLAY POT RICE
UPGRADE + 380

モンブラン
MONT BLANC

\$1280

デザートはラウンジにてお楽しみください。表示金額に別途、サービス料を10%頂戴いたします。
PLEASE ENJOY DESSERTS IN OUR LOUNGE.
PRICES ARE IN HONG KONG DOLLARS AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE.

ルナニューイヤーフェスティブメニュー

LUNAR NEW YEAR'S FESTIVE MENU

15.1.2024 - 29.2.2024

黒トリュフ茶碗蒸し

BLACK TRUFFLE CHAWANMUSHI

帆立ミルフィーユ キャビア、フォアグラ最中、雲丹ムース

SCALLOP MILLE FEUILLE WITH CAVIAR, FOIE GRAS MONAKA, UNI MOUSSE

蒸しタラバガニ、モリユ茸ソース

TEPPAN STEAMED KING CRAB WITH MOREL MUSHROOM SAUCE

焼き野菜

GRILLED VEGETABLE

下記よりメインをお選び下さい。

SELECT YOUR MAIN COURSE. YOUR CHOICE OF TEPPANYAKI OR JOSPER GRILL.

尾崎和牛

OZAKI BEEF

MIYAZAKI SINGLE FARM WAGYU

伊勢海老

LOBSTER

WITH LOBSTER SAUCE

炭火焼き金目鯛土鍋ご飯

JOSPER GRILLED GOLDEN EYE SNAPPER CLAY POT RICE

モンブラン

MONT BLANC

\$1880

デザートはラウンジにてお楽しみください。表示金額に別途、サービス料を10%頂戴いたします。

PLEASE ENJOY DESSERTS IN OUR LOUNGE.

PRICES ARE IN HONG KONG DOLLARS AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE.