

松 MATSU  
SEAFOOD TEPPAN COURSE

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 JAPANESE FISH

ガーリックライス  
GARLIC RICE

OR

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

抹茶モンブラン  
MATCHA MONT BLANC

\$1280

# 竹 TA-KE

## PREMIUM WAGYU TEPPAN COURSE

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

鉄板グリル和牛タン、大根ソース  
TEPPAN GRILLED WAGYU OX TONGUE DAIKON RADISH SAUCE

ハンバーグすき焼き、木の芽  
HAMBURGER SUKIYAKI, JAPANESE EGG, KINOME

焼き野菜  
GRILLED VEGETABLE

下記よりお好きなメインをお選び下さい。和牛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  
JOSPER GRILLED 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  
EEL CLAY POT RICE  
UPGRADE + 380

抹茶モンブラン  
MATCHA 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.