

松 MATSU
SEAFOOD TEPPAN COURSE

冷製茶碗蒸し、蛤餡
CHILLED CHAWANMUSHI, DASHI SAUCE WITH HAMAGURI

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

パタゴニアトウスフィッシュ、玉味噌、春菊ピューレ
PATAGONIAN TOOTH FISH, MISO SAUCE, SHUNGIKU

焼き野菜
GRILLED VEGETABLE

蝦夷アワビ、ブロッコリーニ、青海苔バター
EZO ABALONE, BROCCOLINI WITH SEAWEED SOY SAUCE BUTTER

ガーリックライス
GARLIC RICE

OR

太刀魚土鍋ご飯
TACHIUO CLAY POT RICE
UPGRADE + 380

ほうじ茶モンブラン
HOJICHA TEA MONT BLANC

\$1280

竹 TA-KE

PREMIUM WAGYU TEPPAN COURSE

冷製茶碗蒸し、蛤餡
CHILLED CHAWANMUSHI, DASHI SAUCE WITH HAMAGURI

和牛牛タン、山椒ソース
WAGYU OX TONGUE, SANSHO PEPPER SAUCE

和牛ハンバーガーすき焼き
WAGYU BURGER SUKIYAKI

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

太刀魚土鍋ご飯
TACHIUO CLAY POT RICE
UPGRADE + 380

ほうじ茶モンブラン
HOJICHA TEA 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.