

松 MATSU
SEAFOOD TEPPAN COURSE

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

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、味噌フムス
PATAGONIAN TOOTH FISH, MISO HUMMUS

焼き野菜
GRILLED VEGETABLE

蝦夷アワビ、白ワインソース
EZO ABALONE, WHITE WINE SAUCE

ガーリックライス
GARLIC RICE

OR

和牛エッグバーグ
ライス
WAGYU EGG HAMBURG RICE

UPGRADE + 150

OR

毛蟹土鍋ご飯、
備長炭の香り
HAIRY CRAB CLAY POT RICE

UPGRADE + 380

モンブラン
MONT BLANC

\$1280

竹 TA-KE

PREMIUM WAGYU TEPPAN COURSE

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

和牛牛タン、ソースシャスール
WAGYU OX TONGUE, SAUCE CHASSEUR

パタゴニアトウスフィッシュ、味噌フムス
PATAGONIAN TOOTH FISH, MISO HUMMUS

焼き野菜
GRILLED VEGETABLE

下記より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

熊本和牛
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

和牛エッグバーグ
ライス
WAGYU EGG HAMBURG RICE
UPGRADE + 150

OR

毛蟹土鍋ご飯、
備長炭の香り
HAIRY CRAB 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.

季節のメニュー

SEASONAL COURSE

茶碗蒸し、アワビ餡

CHAWANMUSHI, DASHI SAUCE WITH ABALONE

どら焼きフォアグラ

DORAYAKI FOIE GRAS

雲丹和えカッペリーニ、花穂紫蘇

COLD ANGEL HAIR PASTA WITH UNI SAUCE, SHISO FLOWER

鉄板焼き伊勢海老、白ワインソース

TEPPAN GRILLED LOBSTER WITH WHITE WINE SAUCE

ハマグリ、牡蠣のカルタファタ包み、黄柚子

HAMAGURI, JAPANESE OYSTER SOUP, YELLOW YUZU

下記からメインをお選び下さい

PLEASE CHOOSE YOUR MAIN COURSE

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

毛蟹土鍋ご飯、備長炭の香り

HAIRY CRAB 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.