

バレンタインデーメニュー
VALENTINE'S DAY COURSE
14.2.2024

黒トリュフ茶碗蒸し
BLACK TRUFFLE CHAWANMUSHI

バレンタインフォアグラテリーヌ
♡ FOIE GRAS TERRINE WITH BEETROOT TUILE

伊勢海老、ロブスターソース
SPINY LOBSTER WITH LOBSTER SAUCE

煮アワビ焼き、モリユ茸ソース
NAGASAKI ABALONE GRILL WITH FRENCH MOREL MUSHROOM SAUCE

下記より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 MAIN COURSE. YOUR CHOICE OF TEPPANYAKI OR JOSPERS GRILL.

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

熊本和王
KUMAMOTO WAO
TENDER & RICH FLAVOR

炭火焼き鰻土鍋ご飯
CHARCOAL SMOKED EEL CLAY POT RICE

チョコレートスフレ
TEPPAN CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH VANILLA ICE CREAM

\$3880 FOR 2 PERSONS

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.