

ラ
ン
チ
メ
ニ
ュ
ー

L
U
N
C
H

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

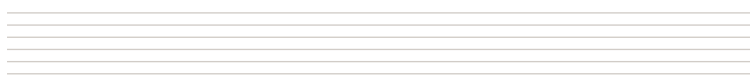
If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

ランチメニュー

LUNCH

午餐



懐石コース \$680
前菜、お造り3品、家喜物、中皿、
揚げ物、多喜合、止、味噌汁、
お新香、デザート

KAISEKI COURSE

Appetizer, 3 Kinds of Sashimi,
Grilled Dish, Medium Dish,
Tempura, Simmered Dish, Rice,
Miso Soup, Pickles, Dessert

懐石料理

前菜、刺身3款、焼物、中皿、
天婦羅、煮物、飯、味噌湯、
漬物、甜品

懐石料理のラストオーダー時間が

1:45PM (月~金) / 2:45PM (土日祝日)

となります。

Last order for Kaiseki Course is 1:45pm (mon-
fri) / 2:45pm (sat, sun & public holidays)

懐石料理最後点菜時間が**1:45PM**(周一至五) /

2:45PM(周六、日及公眾假期)

御重 \$580

前菜、サラダ、刺身2品、茶碗蒸し、
天婦羅、煮物、焼物、八寸、食事、
味噌汁、お新香、デザート

PREMIUM SET LUNCH

Appetizer, Salad, 2 Kinds of Sashimi,
Steamed Egg, Tempura, Simmered Dish,
Grilled Dish, Side Dish, Rice, Miso Soup,
Pickles, Dessert

御重定食

前菜、沙律、刺身2款、蒸蛋、
天婦羅、煮物、焼物、配菜、飯、
味噌湯、漬物、甜品

毎日限定30食

Limited to 30 Sets Per Day

毎日限定30個

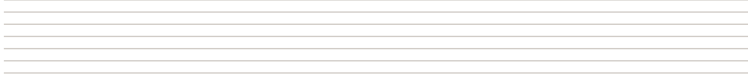


Subject to 10% service charge

ランチメニュー

LUNCH

午餐



鉄板焼き和牛ステーキ御膳 \$398

Teppanyaki Japanese Wagyu Steak

鐵板燒日本和牛西冷

鉄板焼海鮮御膳 \$380

Teppanyaki Seafood

鐵板燒海鮮

フォアグラ チキン 照り焼き \$398

Teriyaki Foie Gras and Japanese Chicken

照燒雞及鵝肝

天麩羅御膳 \$348

Assorted Tempura

雜錦天婦羅

焼き魚御膳 \$318

Grilled Seasonal Fish

燒時令魚

ローストビーフ重御膳 \$348

Roasted Beef on Rice

和牛烤肉飯

うな重御膳 \$318

Grilled Eel on Rice

鰻魚飯

天重御膳 \$300

Tempura on Rice

天婦羅飯

以上のランチセットは 前菜、サラダ、
茶碗蒸し、味噌汁、デザート付き

Above lunch sets include appetizer, salad,
steamed egg, miso soup and dessert

以上午餐包括前菜、沙律、蒸蛋、
味噌湯、甜品

以上のメニューのご注文はテーブル席に
限っております

Only available at a la carte tables

以上午餐只於散座供應

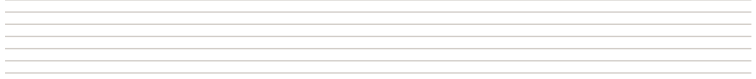


Subject to 10% service charge

ランチメニュー

LUNCH

午餐



寿司御膳 (10貫) \$348

Sushi Set (10 pcs)

壽司拼盤 (10件)

三宝御膳 \$348

Sashimi Trio on Sushi Rice

三色海鮮飯

海鮮御膳 \$318

Premium Assorted Sashimi on Sushi Rice

特上魚生飯

バラちらし御膳 \$300

Assorted Dice Sashimi on Sushi Rice

角切魚生飯

以上のランチセットは 前菜、サラダ、
茶碗蒸し、味噌汁、デザート付き

Above lunch sets include appetizer, salad,
steamed egg, miso soup and dessert

以上午餐包括前菜、沙律、蒸蛋、
味噌湯、甜品

以上のメニューのご注文はテーブル席に
限っております

Only available at a la carte tables

以上午餐只於散座供應



Subject to 10% service charge

寿
司
造
り
S
U
S
H
I
S
A
S
H
I
M
I

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

ラ
ン
チ
メ
ニ
ュ
ー

L
U
N
C
H

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

ランチメニュー

LUNCH

午餐



寿司おまかせ \$480
前菜、茶碗蒸し、握り12貫、
手巻き寿司、味噌汁、デザート

OMAKASE SUSHI LUNCH

Appetizer, Steamed Egg,
12 Kinds of Sushi, Hand Roll,
Miso Soup, Dessert

廚師發辦壽司午餐

前菜、蒸蛋、手握壽司12件、
手卷、味噌湯、甜品

以上のメニューのご注文は寿司カウンター席に
限っております

Only available at sushi counters

只限壽司吧座位



Subject to 10% service charge

デ
イ
ナ
ー
メ
ニ
ュ
ー

D
I
N
N
E
R

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

寿司 造り

SUSHI SASHIMI

寿司 刺身

おまかせ

OMAKASE

廚師發辦

料理長石橋正和 おまかせ \$2,380
料理長石橋正和 本日のおすすめ
前菜2品、刺身2品、料理5品、
握り9貫、味噌汁、デザート

Chef Masakazu's Omakase Menu

Chef Masakazu's

Recommendation of the Day

2 Kinds of Appetizer, 2 Kinds of Sashimi,
5 Kinds of Delicacies, 9 Kinds of Sushi,
Miso Soup, Dessert

料理長石橋正和 廚師發辦套餐

料理長石橋正和 是日推介

前菜2款、刺身2款、料理5款、
手握壽司9件、味噌湯、甜品

竹は以下の料理長石橋正和の創作料理
付きです

Includes below delicacies designed by
Chef Masakazu

包括以下料理長石橋正和原創料理

ポタンエビ黄身醤油和え・
キャビア添え

Botan Shrimp

with Egg Yolk, Soy Sauce and Caviar
蛋黃醬油拌牡丹蝦配魚子醬

大トロ藁焼き

Smoked Fatty Tuna

稻草炙燒吞拿魚腩

あん肝最中

Monkfish Liver with Crispy Wafer

鮫鱈魚肝最中餅

鮑リゾット 雲丹、カラスミ乗せ

Abalone Risotto

with Sea Urchin and Dried Mullet Roe
海膽烏魚子鮑魚意大利飯

Subject to 10% service charge

寿司 造り

SUSHI SASHIMI

寿司 刺身

おまかせ

OMAKASE

廚師發辦

松

\$1,680

前菜、刺身2品、料理7品、
握り9貫、巻物、味噌汁、デザート

MATSU

Appetizer, 2 Kinds of Sashimi,
7 Kinds of Delicacies, 9 Kinds of Sushi,
Maki Roll, Miso Soup, Dessert

松

前菜、刺身2款、料理7款、
手握寿司9件、寿司巻、味噌湯、甜品

松は以下の料理長石橋正和の創作料理
付きです

Includes below delicacies designed by
Chef Masakazu

包括以下料理長石橋正和原創料理

大トロ薫焼き

Smoked Fatty Tuna

稻草炙焼吞拿魚腩

あん肝最中

Monkfish Liver with Crispy Wafer

鮫鰵魚肝最中餅

梅

\$1,380

前菜、刺身2品、料理5品、
握り9貫、巻物、味噌汁、デザート

UME

Appetizer, 2 Kinds of Sashimi,
5 Kinds of Delicacies, 9 Kinds of Sushi,
Maki Roll, Miso Soup, Dessert

梅

前菜、刺身2款、料理5款、
手握寿司9件、寿司巻、味噌湯、甜品

Subject to 10% service charge

鉄
板
焼
き

T
E
P
P
A
N
Y
A
K
I

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

ラ
ン
チ
メ
ニ
ュ
ー

L
U
N
C
H

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

ランチメニュー

LUNCH

午餐



鉄板焼きコース \$480
前菜、冷菜、旬の魚、国産和牛、
食事、野菜、味噌汁、お新香、
デザート

TEPPANYAKI LUNCH

Appetizer, Cold Dish, Seasonal Fish,
Japanese Wagyu, Rice, Vegetables,
Miso Soup, Pickles, Dessert

鐵板燒午餐

前菜、冷盤、時令魚、日本和牛、
飯、蔬菜、味噌湯、漬物、甜品

以上のメニューのご注文は鉄板焼きの
カウンター席に限っております

Only available at teppanyaki counters

只限鐵板燒吧座位

追加

ADDITIONAL

額外追加

伊勢海老 (半匹 / 一匹) \$400 / \$800
Lobster
伊勢龍蝦 (半隻 / 一隻)

鮑 \$200
Abalone
鮑魚



Subject to 10% service charge

ダイナーメニュー
DINNER

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

鉄板焼き

TEPPANYAKI

鐵板燒

おまかせ

OMAKASE

廚師發辦

デグスタシオンコース \$1,680
前菜、サラダ、帆立貝、
旬の魚、オマール海老、
国産A5近江牛(80G)、食事、野菜、
味噌汁、お新香、デザート

DEGUSTATION MENU

Appetizer, Salad, Scallop,
Seasonal Fish, Live Lobster,
Japanese A5 Omi Wagyu (80g), Rice,
Vegetables, Miso Soup, Pickles, Dessert

嗜味鐵板燒

前菜、沙律、帶子、
時令魚、龍蝦、
日本A5近江和牛(80G)、飯、蔬菜、
味噌湯、漬物、甜品

ザクラシック \$1,280
前菜、サラダ、旬の魚、
海老、南アフリカ産鮑、
*宮崎和牛の薄焼き(60G)、食事、
野菜、味噌汁、お新香、デザート

CLASSIC TEPPANYAKI

Appetizer, Salad, Seasonal Fish,
Prawn, South African Abalone,
*Sliced Miyazaki Wagyu (60G), Rice,
Vegetables, Miso Soup, Pickles, Dessert

經典鐵板燒

前菜、沙律、時令魚、
蝦、南非鮑魚、
*薄燒宮崎和牛(60G)、飯、
蔬菜、味噌湯、漬物、甜品

*厚切り和牛(80G)へ変更可能です \$200
Change to Diced Wagyu (80g)
轉厚切和牛(80G)

Subject to 10% service charge

鉄板焼き

TEPPANYAKI

鐵板燒

おまかせ

OMAKASE

廚師發辦

竹 スペシャル

\$980

前菜、サラダ、帆立貝、海老、
オーストラリア産M7和牛の薄焼き(60G)
または鰻、
オーストラリア産M7和牛の厚焼き(60G)
または銀鱈、
食事、旬の野菜、味噌汁、
お新香、デザート

TA-KE SPECIAL

Appetizer, Salad, Scallop, Prawn,
Sliced Australian M7 Wagyu (60G) or Eel,
Diced Australian M7 Wagyu (60G) or Cod Fish,
Rice, Seasonal Vegetables, Miso Soup,
Pickles, Dessert

精選鐵板燒

前菜、沙律、帶子、蝦、
薄燒澳洲M7和牛(60G)或鰻魚、
厚燒澳洲M7和牛(60G)或銀鱈魚、
飯、時令蔬菜、味噌湯、
漬物、甜品

追加

ADDITIONAL

額外追加

伊勢海老 (半匹 / 一匹)

\$400/\$800

Lobster

伊勢龍蝦 (半隻 / 一隻)

鮑

\$200

Abalone

鮑魚

Subject to 10% service charge

天
麩
羅

T
E
M
P
U
R
A

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

ラ
ン
チ
メ
ニ
ュ
ー

L
U
N
C
H

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

ランチメニュー

LUNCH

午餐



天麩羅コース \$480
前菜、サラダ、天麩羅2品、
刺身2品、旬の天麩羅4品、
穴子天麩羅、食事、味噌汁、
お新香、デザート

TEMPURA LUNCH

Appetizer, Salad, 2 Kinds of Tempura,
2 Kinds of Sashimi,
4 Kinds of Seasonal Tempura,
Sea Eel Tempura, Rice, Miso Soup,
Pickles, Dessert

天婦羅午餐

前菜、沙律、天婦羅2款、刺身2款、
時令天婦羅4款、海鰻天婦羅、飯、
味噌湯、漬物、甜品

以上のメニューのご注文は天麩羅の
カウンター席に限っております

Only available at tempura counters

只限天婦羅吧座位



Subject to 10% service charge

ダイナーメニュー
DINNER

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

天麩羅

TEMPURA

天婦羅

おまかせ

OMAKASE

廚師發辦

竹

\$980

前菜、天麩羅3品、刺身3品、旬の天麩羅4品、料理長おすすめの天ぷら、強肴、穴子天麩羅、天井または天茶、デザート

TA-KE

Appetizer, 3 Kinds of Tempura, 3 Kinds of Sashimi, 4 Kinds of Seasonal Tempura, Tempura of the Day, Seasonal Seafood in Hot Pot, Sea Eel Tempura, Tempura on Rice or Tempura on Chazuke, Dessert

竹

前菜、天婦羅3款、刺身3款、時令天婦羅4款、廚師精選天婦羅、時令海鮮鍋、海鰻天婦羅、天婦羅飯或天婦羅茶漬飯、甜品

松

\$780

前菜、天麩羅3品、刺身3品、旬の天麩羅4品、強肴、穴子天麩羅、天井または天茶、デザート

MATSU

Appetizer, 3 Kinds of Tempura, 3 Kinds of Sashimi, 4 Kinds of Seasonal Tempura, Seasonal Seafood in Hot Pot, Sea Eel Tempura, Tempura on Rice or Tempura on Chazuke, Dessert

松

前菜、天婦羅3款、刺身3款、時令天婦羅4款、時令海鮮鍋、海鰻天婦羅、天婦羅飯或天婦羅茶漬飯、甜品

Subject to 10% service charge

懷石
KAISEKI TASTING MENU

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

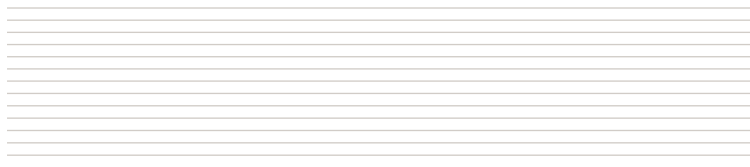
If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

懐石

KAISEKI TASTING MENU

懐石料理



竹

\$1,280

前菜、お造り、家喜物、箸休め、
揚げ物、多喜合、止、デザート

TA-KE

Appetizer, Sashimi, Grilled Dish,
Side Dish, Tempura, Simmered Dish,
Rice, Dessert

竹

前菜、刺身、焼物、配菜、
天婦羅、煮物、飯、甜品

松

\$980

前菜、中皿、家喜物、揚げ物、
鮎、止、デザート

MATSU

Appetizer, Medium Dish, Grilled Dish,
Tempura, Sushi, Noodles, Dessert

松

前菜、中皿、焼物、天婦羅、
寿司、麺、甜品



Subject to 10% service charge

单
品
A
L
A
C
A
R
T
E

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

单品

A L A C A R T E

单点

前菜

APPETIZER

前菜

白エビとうにの小鉢 キャビア添え \$168
Japanese White Shrimp with Sea Urchin
白蝦海膽小鉢配魚子醬

雲丹 揚げ出し豆腐 \$88
Sea Urchin and Deep Fried Tofu
with Dashi Sauce
海膽高湯炸豆腐

土佐酢トマト \$88
Fresh Tomato with Ginger Vinegar
土佐酢番茄

サラダ

SALAD

沙律

クレソンとローストビーフのサラダ \$150
Watercress and Roast Beef Salad
燒牛肉沙律

スモークサーモンとアボガドサラダ \$98
キャビア添え
Smoked Salmon and Avocado with Caviar
煙三文魚牛油果沙律配魚子醬

蒸し豚トマトサラダ \$88
Steamed Pork Tomato Salad
蒸豚肉番茄沙律

Subject to 10% service charge

单品

A L A C A R T E

單點

造り

SASHIMI

刺身

造り盛り合わせ(8種) \$980up

Premium Assorted Sashimi (8 Kinds)

特上刺身拼盤(8種)

貝刺し盛り合わせ(4種) \$580up

Assorted Shell Fish Sashimi (4 Kinds)

貝類刺身拼盤(4種)

トロ口 \$800

Fatty Tuna

吞拿魚腩

みる貝 \$560up

Geoduck

象拔蚌

つぶ貝 \$480up

Sea Whelk

海螺

鮪 \$480

Tuna

吞拿魚

金目鯛 \$380

Golden-eye Red Snapper

金目鯛

鯖 \$380

Mackerel

鯖魚

雲丹 \$380

Sea Urchin

海膽

Subject to 10% service charge

单品

A L A C A R T E

单点

造り

SASHIMI

刺身

縞鯔 \$360

Striped-jack

深海池魚

ヒラメ \$280

Flounder

平目魚

あじ \$200

Horse Mackerel

池魚

牡丹海老 \$120

Botan Shrimp

牡丹蝦

帆立貝 \$120

Scallop

帶子

Subject to 10% service charge

单品

A L A C A R T E

單點

寿司

SUSHI

壽司

おまかせ 鮨盛り合わせ (10貫) \$980up
Omakase Sushi Platter (10pcs)
廚師發辦壽司拼盤 (10件)

トロ \$200
Fatty Tuna
吞拿魚腩

雲丹 \$180
Sea Urchin
海膽

いくら \$180
Salmon Roe
三文魚籽

白海老 \$150
White Shrimp
白蝦

赤ムツ \$150
Rosy Seabass
赤鮭魚

鮪 \$110
Tuna
吞拿魚

車海老 \$100
Cooked Prawn
熟蝦

Subject to 10% service charge

单品

A L A C A R T E

单点

寿司

SUSHI

壽司

帆立貝 \$90
Scallop
帶子

金目鯛 \$80
Golden-eye Red Snapper
金目鯛

縞鯨 \$80
Striped-jack
深海池魚

ヒラメ \$80
Flounder
平目魚

鯖 \$80
Mackerel
鯖魚

あじ \$70
Horse Mackerel
池魚

Subject to 10% service charge

单品

A L A C A R T E

單點

焼物

GRILLED DISH

焼物

和牛のたたきと雲丹キャビア添え \$780

Japanese A5 Wagyu Tataki
with Sea Urchin and Caviar
炙焼和牛配海膽及魚子醬

黒ムツの塩焼き \$280

Grilled Seabass with Sea Salt
鹽焼黒鮭魚

太刀魚の塩焼き \$280

Grilled Hairtail with Sea Salt
鹽焼白帶魚

銀だらの西京焼き \$250

Grilled Silver Cod with Saikyo Miso
銀鱈魚西京焼

煮物

SIMMERED DISH

煮物

キンキの煮つけ \$980up

Stewed "Kinki" Rock Fish
汁煮喜知次

旬の海鮮と茄子のみぞれ煮 \$380

Simmered Japanese Eggplant
with Seasonal Seafood in Radish Sauce
白蘿蔔蓉煮季節海鮮及茄子

あら大根 \$280

Simmered Fish Jaw and Radish
白蘿蔔魚餃

豚の角煮 茸餡と共に \$260

Simmered Pork Belly
with Mushroom Sauce
豚肉角煮配香菇汁

蛤の酒蒸し \$250

Braised "Hamaguri" Clams with Sake
清酒煮蜆

Subject to 10% service charge

鉄
板
焼
き

T
E
P
P
A
N
Y
A
K
I

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

鉄板 単品

TEPPANYAKI A LA CARTE

鐵板燒 單品



国産A5近江牛の鉄板焼き \$680

(薄切り/厚切り, 100G)

Grilled A5 Japanese Omi Wagyu Steak

(Sliced/Diced, 100g)

鐵板燒近江A5和牛

(薄切/厚切, 100G)

オマール海老のソテー \$490up/\$980up

(半匹/1匹)

Grilled Live Lobster (Half/Whole)

鐵板香煎龍蝦 (半隻/一隻)

あわびの鉄板焼き \$1,480/\$280

蟹肉とのリソース

(国産300G/南アフリカ産120G)

Grilled Abalone with Crab Meat and

Seaweed Sauce

(Japanese 300g/South African 120g)

鐵板鮑魚伴蟹肉紫菜汁

(日本300G/南非120G)

スペイン産のジャンボ赤海老とパスタ \$390

風稻庭うどん

Grilled Spanish Red Prawn

with Inaniwa Udon

西班牙珍寶紅蝦伴稻庭烏冬

甘鯛の鱗焼きとトリュフリゾット \$330

Crispy Red Tilefish with Truffle Risotto

脆煎甘鯛意大利飯

北海道帆立貝のソテー \$230

サフランソース

Grilled Scallop with Saffron Sauce

藏紅花醬伴北海道帶子

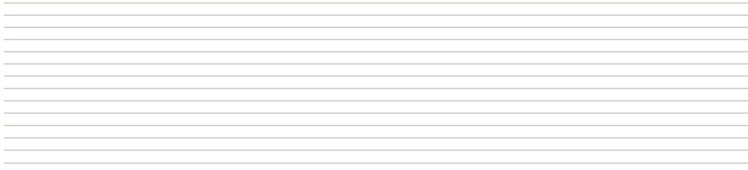


Subject to 10% service charge

鉄板 単品

TEPPANYAKI A LA CARTE

鐵板燒 單品



国産和牛 (薄切り/厚切り, 100G) \$580

Japanese Wagyu (Sliced/Diced, 100g)

日本和牛 (薄切/厚切, 100G)

アラスカ産タラバガニ \$580

Alaska King Crab

阿拉斯加鱈場蟹

みる貝 \$580

Geoduck

象拔蚌

スペイン産黒豚 \$380

Iberico Pork

西班牙黒豚

フォアグラ \$280

Foie Gras

鵝肝

焼野菜の盛り合わせ \$180

Assorted Vegetables Platter

野菜拼盤



Subject to 10% service charge

天
麩
羅

T
E
M
P
U
R
A

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

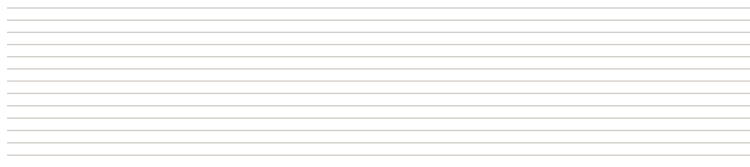
If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

天麩羅 单品

TEMPURA A LA CARTE

天婦羅 单品



天麩羅盛り合わせ \$350

(海老2本、旬の魚1款、野菜4款)

Assorted Tempura Platter (2 Kinds of Prawns,
1 Kind of Seasonal Fish, 4 Kinds of Vegetables)

雜錦天婦羅拼盤

(蝦2款、時令魚1款、蔬菜4款)

野菜盛り合わせ (5款) \$180

Assorted Vegetables Platter (5 Kinds)

野菜天婦羅拼盤 (5款)



穴子 \$280/pc

Sea Eel

海鰻

雲丹 \$180

Sea Urchin

海膽

ズワイ蟹 \$180/pc

Snow Crab Leg

雪蟹腳

旬の魚 \$150

Seasonal Fish

時令魚

鱧 \$100

Sillago

沙鯪

海老 \$100

Prawn

蝦

小柱のかき揚げ \$80

Baby Scallop with Mixed Vegetables

小帶子雜菜天婦羅



天麩羅 单品

TEMPURA A LA CARTE

天婦羅 单品

野菜

VEGETABLE

蔬菜

アスパラ \$40
Asparagus
露筍

蓮根 \$40
Lotus Root
蓮藕

薩摩芋 \$40
Sweet Potato
番薯

かぼちゃ \$40
Pumpkin
南瓜

Subject to 10% service charge

デザート
DESSERT

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくお知らせください

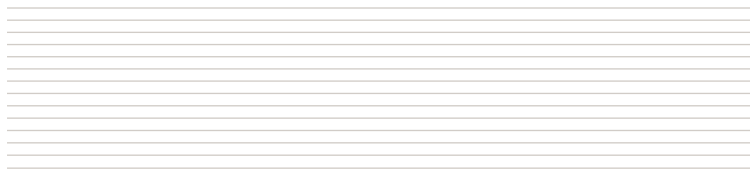
If you have any food allergies, please contact our staff

如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡

デザート

DESSERT

甜品



季節のフルーツ \$180up

Japanese Seasonal Fruits

時令生果

焼きアイスクリーム \$120

Baked Green Tea Ice-cream

in Filo Pastry

薄脆酥皮焗抹茶雪糕

チョコレートケーキ \$80

Chocolate Cake

朱古力蛋糕

抹茶アイスクリーム \$60

Japanese Green Tea Ice-cream

抹茶雪糕

柚子シャーベット \$60

Yuzu Sorbet

柚子雪葩

和菓子 \$60

Wagashi

和菓子



Subject to 10% service charge