

竹日本料理 季節懐石料理

TA-KE PREMIUM SEASONAL KAISEKI COURSE

竹 季節のプレミアム懐石コース

HOLIDAY AT HOME 二人同行一人免費優惠

HOLIDAY AT HOME TWO FOR THE PRICE OF ONE OFFER

前菜 APPETIZER 前菜

磯煮鮑魚、螢光魷魚伴菜之花、三文魚子湯葉

Braised Abalone, Firefly Squid with Rape Blossoms,
Salmon Roe with Bean Curd Sheets

あわび磯煮、ホタルイカ 菜の花添え、湯葉 いくらのせ

刺身 SASHIMI お造り

中吞拿魚腩、白身魚、季節貝類

Medium Fatty Tuna, White Fish, Seasonal Shellfish

中トロ、白身魚、旬の貝

煮物 SIMMERED DISH 煮物

活龍蝦 伴龍蝦膏汁

Live Lobster with Tomalley Sauce

活オマール海老 海老味噌ソース

炸物 DEEP-FRIED DISH 揚げ物

松葉蟹脚、紫蘇海膽、舞茸菇天婦羅

Matsuba Crab Leg, Sea Urchin Wrapped with Shiso Leave,
Maitake Mushroom Tempura

松葉ガニ足、うに大葉、舞茸天ぷら

焼物 GRILLED DISH 家喜物

鹿兒島和牛

Kagoshima Wagyu Beef

鹿兒島産和牛のステーキ

湯 SOUP 吸い物

大蜆清湯

Jumbo Clam Clear Soup

貝のお吸い物

飯 RICE 止

蟹肉粟米釜飯 伴香脆櫻花蝦

Crab Meat and Corn Rice in Clay Pot with Crispy Sakura Shrimp

かにととうもろこしの釜ご飯 桜えびの素揚げのせ

甜品 DESSERT デザート

\$1,880 per person

Available after 5:30pm

根據食材供應而作出調整

Ingredients are subject to availability

仕入れによって食材が異なることがあります

Special offer on the following sake/champagne
upon ordering the above course menu

DASSAI MIGAKI 39% JUNMAIDAIGINJYO
HENRI GIRAUD ESPRIT NATURE

\$980/bottle



Subject to 10% service charge based on the original price

2021-03-02a