

MENU FOR PRIVATE DINING

私人宴會料理

プライベートダイニング用メニュー



Set Menu A 套餐A セットメニューA

SWEET SHRIMP TOAST WITH BLACK TRUFFLE
黑松露甜蝦多士
黑トリュフ風味の甘海老トースト

ASSORTED SASHIMI IN TOMATO
特上刺身蕃茄盒
特上お造り盛り合わせ、トマト仕立て

ASSORTED SEASONAL SUSHI
時令手握壽司
季節の握り盛り合わせ

MISO SOUP
味噌湯
みそ汁

GRILLED TIGER PRAWN IN SPICY SALT
岩鹽虎蝦七味燒
海老の七味岩塩焼き

CONGER EEL AND VEGETABLES TEMPURA
海鰻野菜天婦羅
あなごと野菜の天ぷら

HOT OR CHILLED INANIWA UDON OR SOBA
熱 或 冷 稻庭烏冬 / 蕎麥麵
稻庭うどん / そば (温 / 冷)

JAPANESE ICE-CREAM
日本雪糕
日本のアイスクリーム

\$328 PER PAX 每位 1名様

MINIMUM 2 PAX 最少2位用 2名様以上



Set Menu B 套餐B セットメニューB

GILLETTE HIROSHIMA OYSTERS AND EDAMAME SOYBEANS

吉列廣島蠔及枝豆
広島牡蠣フライとえだまめ

SALMON, SEA BREAM AND RED PRAWNS

秋鮭、黒鯛、赤蝦
秋鮭、黒鯛、赤海老

CRABMEAT WITH BLACK CAVIAR SUSHI

鮮蟹肉伴黒魚籽壽司
蟹肉のブラックキャビア寿司添え

PORK AND KIMCHI SOUP

豚肉泡菜味噌湯
豚肉とキムチのみそ汁

SLICED BEEF WITH GARLIC AND GREEN ONION

香蒜蔥花牛肉薄焼
牛薄切り肉とねぎのんにく焼き

WHITE EEL IN SPICY SALT AND PORK AND LYCHEE ROLLS

鹽燒白鱈、豚肉荔枝卷
うなぎの塩焼きと豚肉ライチ巻き

INANIWA UDON WITH PORK AND EGG ROLL IN PORK BONE SOUP

豚骨半熟玉子叉焼稻庭烏冬
半熟卵とチャーシュー入り豚骨稲庭うどん

HOKKAIDO SWEET CORN PANNA COTTA WITH FRESH FRUITS

粟米奶凍伴鮮果
北海道スイートコーンパannaコッタのフレッシュフルーツ添え



\$528 PER PAX 每位 1名様

MINIMUM 6 PAX 最少6位用 6名様以上



Set Menu C 套餐C セットメニューC

GILLETTE HIROSHIMA OYSTERS, BRAISED ABALONE ON ICE
IN JAPANESE STYLE AND
SWEET SHRIMP TOAST WITH BLACK TRUFFLE
吉列広島蠔、氷鎮鮑魚仔、黒松露甜蝦多士
広島牡蠣フライ、和風煮あわびの冷製、黒トリュフ風味の
甘海老トースト

TUNA, HORSE MACKAREL AND BOTAN SHRIMPS
赤身、深海大池魚、牡丹蝦
まぐろ赤身、あじ、牡丹海老

SEA URCHIN WITH SWEET SHRIMP AND SALMON ROE SUSHI
雲丹甜蝦三文魚籽壽司
うにの甘海老といくら添え寿司

MINCED CHICKEN BALLS AND SEA BREAM SOUP
免治雞肉丸立魚湯
鯛と鶏つくねのすまし汁

AUSTRALIAN M5 WAGYU AND COD SAIKYOUYAKI
網燒澳洲M5和牛及西京銀雪魚
網焼き豪州産M5和牛と銀だら西京焼き

SEA URCHIN WITH PICKLED RICE BALL
鮮雲丹燒飯團茶漬飯
うに入り焼きおにぎり茶漬け

JAPANESE ICE-CREAM AND FRESH FRUITS WITH
OKINAWA BLACK SUGAR SYRUP
沖繩黑糖醬伴鮮果及雪糕
アイスクリームとフレッシュフルーツの沖縄黒砂糖シロップかけ



\$848 PER PAX 每位 1名様

MINIMUM 6 PAX 最少6位用 6名様以上