

バレンタインデーメニュー

日山・情人節晚市套餐

HIYAMA VALENTINE'S DAY DINNER SET

先付

季節野菜、薄焼和牛脆餅、
生筋子、松露和牛清湯

季節の山菜、和牛の薄焼きクリスブレッド、すじこ、
黒トリュフ牛香茶

Seasonal Wild Vegetables, Grilled Wagyu Beef Crispbread,
Sujiko, Truffle Beef Consommé

煮物

腰脊、春野菜、胡麻醬、赤玉

らんぶ、春の野菜、ごまだれ、赤玉

A5 Wagyu Rump, Wild Vegetable,
Sesame Sauce, Egg Yolk

壽喜焼

A5 和牛嚴選 肉眼、西冷 部位各一片
野菜五品盛

本日の特選A5和牛リブロース、サーロイン 1枚、
野菜の盛り合わせ

Daily Selection of A5 Wagyu Rib Eye
& Sirloin (1 Piece Each),
Assorted Vegetables

刺身

墨魚・海膽醬、牡丹蝦・花雕酒漬、
吞拿魚・醬油漬

イカウにソース、ボタン海老花雕酒漬、マグロ醤油漬

Cuttlefish . Sea Urchin Sauce, Botan Ebi . Huadiao Wine Zuke,
Tuna . Soy Sauce Zuke

飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯

日本国産米、漬物と味噌汁

Japanese Rice, Pickles & Miso Soup

或

稻庭烏冬 (冷/熱)

稲庭うどん(冷たい/温かい)

Inaniwa Udon (Cold/ Hot)

冷鉢

A5和牛韃靼、甘蝦、黒松露

A5和牛タルタル、甘えび、黒トリュフ

A5 Wagyu Tartare, Amaebi, Black Truffle

焼物

牛柳、春山菜、海老芋

ヒレ、春野菜、海老芋

Beef Tenderloin, Wild Vegetables,
Shrimp Shaped Taro

甘味

果物

旬の果物

Seasonal Fruit

兩位 \$ 2,628 for two

お二人様

若有任何食物過敏和特殊的飲食要求，歡迎與我們聯絡
Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior
to ordering

所有價目均以港幣計算並需按原價收取加一服務費
All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge
based on original prices