Chef Day Menu

主廚歡迎小點
Amuse Bouche
ひとくちのお楽しみ

季節蔬果千層
Seasonal Vegetables with Sushi Rice
季節野菜のミルフィーユ寿司

波士頓龍蝦・白花椰菜、魚子醬
Boston Lobster, Cauliflower, Caviar
ロブスター、カリフラワー、キャビア

鮑魚・雞肉澄清湯凍
Abalone, Chicken Consomm Jelly
鮑、コンソメジュレ

蟹肉芭菲
Crab Parfait
カニパフェ

季節鮮魚・鮪魚昆布高湯
Seasonal Fish Tuna Dashi
季節鮮魚、鮪魚昆布だしソース

鳥取和牛
Tottori Wagyu Beef
鳥取和牛

哈密瓜・杏仁巴巴露亞
Blanc Manger Melon
メロン、ブラマンジェ

芒果千層
Mango Mille Feuille
マンゴーのミルフィーユ

精緻小點
Petit Fours
お茶菓子

咖啡或茶
Coffee or Tea
コーヒー又はお茶

$8,800 Per Person
餐點需加價一成服務費
All Price are subject to a 10% service charge