



清酒品酌晚宴

Exquisite Sake Pairing Dinner

Friday, 15 November 2024

6:30 歡迎酒會 Reception | 7:00 晚宴 Dinner

雪山明月 大吟釀-凍鮑魚、脆藕無花果乳豬件、金沙鵝肝蝦丸

Marinated Abalone in Yuki-yama Meigetsu Daiginjo,

Roast Suckling Pig with Crispy Lotus Root and Fig,

Deep-fried Shrimp Ball stuffed with Foie Gras

ダイヤの雫 DIAMANT Crystal 雄町・栃木縣

颯 純米大吟釀・福岡縣

雪山明月 大吟釀・和歌山縣

幻の城 大吟釀雫酒-焗南極鱈魚

Baked Antarctic Cod Fillet with Phantom Daiginjo Shizuku

幻の城 大吟釀 雫酒・岐阜縣

山葵蔥香爆澳洲M7和牛粒

Stir-fried diced Australian M7 Wagyu with Spring Onion and Wasabi

山瑞 純米大吟釀・和歌山縣

脆皮伊比利亞黑毛豬咕嚕肉

Crispy Sweet and Sour Iberico Pork

金輪王 大吟釀 雫酒・栃木縣

石鍋蟹粉燴飯

Hairy Crab Coral with Rice Braised in Stone Pot

山梨縣蜜桃酒果凍、沖繩紫薯蜂巢香芒酥

Yamanashi Peach Wine Gelée,

Okinawa Sweet Purple Potato Honeycomb Puff with Mango

初吻 柚子酒・岐阜縣

每位 **HK\$1,288** per person

2024年10月28日或之前預訂可享85折優惠 Enjoy a 15% discount on or before 28 October, 2024

另收加一服務費 Subject to 10% service charge