

MENU 菜譜

HK\$

\$280

Alaskan King Crab Leg

with Home-made Taiwan Mullet Roe Aioli

亞拉斯加皇帝蟹腳配自家制台灣烏魚子醬

Canadian Botan Shrimp

with Canadian Sea Urchin / Caviar

加拿大牡丹蝦

配加拿大海膽 / 黑魚子

\$240

Sous Vide South African Abalone Isoyaki

磯邊煮南非鮑魚

\$200

Jumbo Silver Pomfret Fillet Teppanyaki

大英鯧魚柳鐵板燒

\$280

Taiwan Mullet Roe Fried Rice Teppanyaki

精選台灣烏魚子炒飯

\$180

Jumbo Silver Pomfret Fillet Tempura

大英鯧魚柳天婦羅

\$100

Daily Fish Tempura

每日精選鮮魚天婦羅

\$90/pc 件

Subject to 10% service charge 另收加一服務費

Please let our restaurant staff know if you have any food allergies.

We will do our best to accommodate.

如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員，本餐廳將會盡量配合。

