



SAVOR A SUMMER IN JAPAN

From now until August 31, 2018
Thursday to Tuesday 5:30 p.m. to 11:00 p.m.

Mizumi's Summer Kaiseki menu features the best in-season ingredients from across all of Japan. As you savor each of the menu's nine courses, you'll discover the tastes of summer in Hokkaido, Aomori, Chiba, Wakayama, Kyushu and more. Authentic Japanese cooking methods preserve the freshness and flavor of each ingredient, for a truly extraordinary dining experience.

Mop 1,888* per person
Additional Mop 800* per person for wine and sake pairing

*All prices are subject to 10% service charge.

夏之懷石料理 Summer kaiseki menu 夏の会席

每位Mop 1,888 each person
葡萄酒和清酒搭配套餐每位額外Mop 800
Additional Mop 800 per person for wine and sake pairing

開胃菜 | Sakizuke – seasonal introduction | 先付け-夏挨拶

黑邊鮑魚 千葉縣
Black lip abalone • Chiba prefecture
黒鮑・千葉県産
< Delamotte Blanc de Blancs Brut NV >

前菜 | Zensai – appetizer | 前菜 - 旬の食材

季節之選
甜粟米 北海道 / 馬糞海膽 北海道
Sweet gifts of the season
Sweet corn • Hokkaido / Bafun sea urchin • Hokkaido
季節の贈り物
玉蜀黍・北海道産 / 馬糞雲丹・北海道産
< Delamotte Blanc de Blancs Brut NV >

湯 | Owan – clear soup | 御椀 - 一番出汁

芳香木魚花高湯
乾木魚片 靜岡縣 / 昆布 利尻島 / 海鰻 德島縣
Aroma of the “ichiban-dashi” first stock from freshly
shaved bonito flakes
Dried bonito flakes • Shizuoka / Konbu • Rishiri island/
Pike eel • Tokushima
一番出汁 鰹節
鰹節・静岡県産 / 昆布・利尻島産 / 鰻・徳島県産

刺身 | Otsukuri – assorted sashimi | お造り-刺身盛り合わせ

海洋的風味
日本直送之時令海鮮
Flavor of the ocean
Seasonal seafood flown from the coasts of Japan
大海原風味
日本直送刺身
< Go RIN Junmai Daiginjo >

炸物 | Agemono – cooking with oil | 揚げ物 - 揚料理

來自大地的禮物
夏季松露 法國 / 牛蒡 青森縣
Gifts of the land
Summer truffle • France / Burdock • Aomori prefecture
大地の恵み
サマートリュフ・フランス産 / 牛蒡・青森県産
< Go RIN Junmai Daiginjo >

烤物 | Yakimono – charcoal ‘binchotan’ grill | 焼物 - 炭火焼 “備長炭”

夏日的芬芳
香魚 滋賀縣 / 備長炭 和歌山縣
Aromas of Summer
Ayu fish • Shiga prefecture / White charcoal • Wakayama prefecture
夏の香
鮎・滋賀産 / 紀州白炭・和歌山県産
< Yamawa Junmai Ginjo >

蒸物 | Mushimono – steamed fish | 蒸し物 - 蒸魚

傳統烹調的純樸之美
喜之次魚 北海道 / 賀茂茄子 京都
Simplicity of traditional cooking
Kinki fish • Hokkaido / Kamo eggplant • Kyoto
傳統的調理法
キンキ・北海道産 / 加茂茄子・京都府産
< Condrieu Les Terrases de l'Empire Domaine Georges Vernay 2012 >

米飯 | Shime – Finale | ㄨ - 終幕

北海道夢美人大米石鍋飯配炭烤日本鰻魚
鰻魚 京都 / 夢美人大米 北海道
Hokkaido Yume-pirika rice served in a stone pot
with charcoal grilled Japanese eel
Freshwater eel • Kyoto / Yume-pirika rice • Hokkaido
日本産鰻丼
鰻・京都府産 / ゆめぴりか・北海道産
< Gyokuro >

甜點 | Mizumono – Japanese sweets | 甘味 - 日本産甘味

水羊羹
日本紅豆 兵庫縣丹波市
Mizu yokan
Japanese red bean – Tamba, Hyogo prefecture
水羊羹
日本産小豆・兵庫県 丹波産

以上價目須另加 10% 服務費
All prices above are subject to 10% service charge