



午膳廚師發辦精選
LUNCH OMAKASE MENU
ランチおまかせメニュー

由我們的壽司職人為您呈獻「廚師發辦」(Omakase) 的賞味體驗，匠心演繹手握壽司的高雅美學。壽司資深主廚 — 岩崎修嚴選優質鮮美食材，順應四季展現各款時令珍味。

An Omakase menu meticulously curated by our Sushi Master Iwazaki Osamu, using the finest seasonal ingredients.

当店が誇る鮓職人岩崎修によって厳選されたお任せメニューです。細心の心配りで、最も新鮮な季節の素材を集めた品々をご用意しています。

語

壽司之對話
A Tale of Sushi
鮓との對話

江戸前壽司
Edomae Premium Sushi
江戸前鮓

赤味噌湯
Red Miso Soup
赤だし

自家製焙煎茶雪糕
Homemade Kyoto
Hojicha Ice Cream
ほうじ茶のアイス

mop 588

季

72候和風故事
72 Delectable Stories
七十二候との對話

七十二候「五感的體驗」
72 Delectable Introduction – 5 Senses
七十二候を五感にて

日本沿海產刺身
Otsukuri from the Shores of Japan
日本近海の幸を御造りにて

紀州備長炭火烤鱼
Charcoal-Grilled Line-Caught Fish
炭火焼き 紀州備長炭にて

江戸前壽司
Edomae Premium Sushi
江戸前鮓

赤味噌湯
Red Miso Soup
赤だし

自家製焙煎茶雪糕
Homemade Kyoto Hojicha Ice Cream
ほうじ茶のアイス

mop 898

所有價目須另加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge 別途10%のサービス料を加算させていただきます



晚膳廚師發辦精選
DINNER OMAKASE MENU
ディナーおまかせメニュー

由我們的壽司職人為您呈獻「廚師發辦」(Omakase) 的賞味體驗，匠心演繹手握壽司的高雅美學。壽司資深主廚 — 岩崎修嚴選優質鮮美食材，順應四季展現各款時令珍味。

An Omakase menu meticulously curated by our Sushi Master Iwazaki Osamu, using the finest seasonal ingredients.

当店が誇る鮨職人岩崎修によって厳選されたお任せメニューです。細心の心配りで、最も新鮮な季節の素材を集めた品々をご用意しています。

語

壽司之對話
A Tale of Sushi
鮨との対話

五感的體驗
Introduction – 5 Senses
五感

江戸前壽司
Edomae Premium Sushi
江戸前鮨

赤味噌湯
Red Miso Soup
赤だし

「一木一果」栽種静岡蜜瓜
“One Tree One Melon”
Special Cultivated Shizuoka Melon
一木一果栽培 静岡メロン

mop 1,288

季

72候和風故事
72 Delectable Stories
七十二候との対話

七十二候「五感的體驗」
72 Delectable Introduction
5 Senses
七十二候を五感にて

日本沿海產刺身
Otsukuri from the Shores of Japan
日本近海の幸を御造りにて

海洋的禮物
Gift from Ocean
海の恵み

一番高湯小鍋
Shabu Shabu
一番出汁の小鍋仕立て

江戸前壽司
Edomae Premium Sushi
江戸前鮨

赤味噌湯
Red Miso Soup
赤だし

「一木一果」栽種静岡蜜瓜
“One Tree One Melon”
Special Cultivated Shizuoka Melon
一木一果栽培 静岡メロン

mop 2,288

所有價目須另加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge 別途10%のサービス料を加算させていただきます