

懷石料理  
KAISEKI MENU  
懷石メニュー

七十二候"五感的體驗"  
Seasonal Introduction  
七十二候を五感にて

*Larmandier-Bernier Longitude  
Blanc de Blancs Extra-Brut NV*

旨味 清湯  
Umami of Dashi  
うまみ

與日本近海對話  
Dialogs with the Shores of Japan  
日本近海との対話

~割~ Authentic  
梵 日本之翼 純米大吟釀  
*Born Wing of Japan Junmai Daiginjo*

~烹~ Contemporary  
田中1789 x Chartier 2018特別純米  
*Tanaka 1789 x Chartier 2018  
Tokubetsu Junmai*

八寸~三徳六味  
Seasonal Assorted Delicacies  
Hassun  
八寸  
冷萃烏龍混月光白  
*Cold Brewed Oolong with Moonlight  
White Tea*

炭的哲學  
Philosophy of Charcoal  
炭火の理

~海~ Ocean  
七本鎗 無有 生酏 有機 純米  
*Shichihonyari Muu Kimoto Organic Junmai*

~大地~ Earth  
*Richard G. Peterson Pinot Noir 2019*

八十八個步驟 艶姫米  
Endeavor 88 Tsuyahime Rice  
つや姫 土鍋御飯

太陽之產物  
Gift from the Sun  
太陽の恵み  
*MR Mountain Wine Telmo  
Rodríguez 2020*

茶道的精神  
Spirit of Tea Ceremony  
一期一会 濃茶

每位 mop 1,888 per person  
飲品搭配每位額外 mop 750  
Additional mop 750 per person for beverage pairing

只供整桌客人同時享用  
*Limited to the entire table*

所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2%  
ALL ALCOHOLIC BEVERAGES EXCEED 1.2% ALCOHOL BY VOLUME

所有價目須另加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge  
10%のサービス料金が別途加算されます