

竹日本料理 季節懷石料理

TA-KE PREMIUM SEASONAL KAISEKI COURSE

竹 季節のプレミアム懷石コース

前菜 APPETIZER 前菜

季節前菜五款

5 Kinds of Seasonal Appetizers

季節の前菜五種

刺身及壽司 SASHIMI & SUSHI お造りと握り

特選刺身三款 3 Kinds of Deluxe Seasonal Sashimi 特選旬のお造り三種

特選壽司三款 3 Kinds of Deluxe Seasonal Sushi 特選旬の握り三貫

湯 SOUP 吸い物

季節海鮮蔬菜清湯

Seasonal Seafood and Vegetable Clear Soup

旬の海鮮と野菜のお吸い物

焼物 GRILLED DISH 家喜物

日本和牛

Japanese Wagyu Beef

国産和牛のステーキ

煮物 SIMMERED DISH 煮物

海鮮冬瓜博多煮

Simmered Seafood and Winter Melon in Hakata Style

海鮮冬瓜博多煮

炸物 DEEP-FRIED DISH 揚げ物

香魚山芋春巻、粟米天婦羅

Sweetfish and Japanese Yam Spring Roll, Corn Tempura

鮎と山芋の春巻き、玉蜀黍の天ぷら

飯及湯 RICE & SOUP 止と汁

海膽飯、漬物兩款、海鮮味噌湯

Sea Urchin Rice, 2 Kinds of Pickles, Seafood Miso Soup

うにご飯、香の物二種、海鮮味噌汁

甜品 DESSERT デザート

季節水果 Seasonal Fruit 季節のフルーツ

\$1,880 per person

Available after 6pm

根據食材供應而作出調整

Ingredients are subject to availability

仕入れによって食材が異なることがあります

Special offer on the following sake/champagne
upon ordering the above course menu

DASSAI MIGAKI 39% JUNMAIDAIGINJYO
HENRI GIRAUD DAME-JANE ROSE
HENRI GIRAUD BLANC DE CRAIE

\$980/bottle



Subject to 10% service charge