

Festive Dinner Set Course Menu

节日晚餐菜单

秋の味覚・シェフのお任せ

Kagoshima A5 Wagyu Beef rolled with Sea Urchin and Oscietra Caviar

鹿児島A5和牛海胆卷搭配奥西特拉鱼子酱
鹿児島A5和牛雲丹巻き、オシエトラキャビア乗せ

Alfonsino from Shizuoka Prefecture, Orange White Miso Mustard Dressing with Japanese Turnip and Mizuna

静岡県金目鯛搭、橙白味噌芥末酱
搭配日本萝卜和水菜

地金目鯛のたたき、白味噌オレンジドレッシング
小かぶと水菜

Aburi Winter Yellow Tail Salad, Sesame-Tosazu Sauce (Serving at the table)

炙烤冬季黄尾鱼沙拉、芝麻土佐醋酱（现场烹饪）
炙りサラダ、胡麻土佐酢ソース
（テーブルでの調理）

Sous-Vide and Charcoal Grilled Spanish Octopus, Roasted Paprika Sauce

低温烹调、炭烤西班牙章鱼配辣椒酱
低温調理後、炭火で焼いたスペイン産の蛸、赤パプリカソース

Sautéed Hokkaido White Pork Tenderloin, White Miso Pineapple Sauce

炒北海道白猪里脊肉、白味噌菠萝酱
アンチョビでマリネしたチリアンシーバスの炭火焼と牛蒡煮

Kagoshima A5 Roast Wagyu with White Truffle from Alba, Sukiyaki Truffle Sauce

烤鹿児島A5和牛配阿尔巴白松露、寿喜烧松露酱
烤鹿児島A5和牛配阿尔巴白松露、寿喜烧松露酱

3 kinds of Assorted Ikejime Fish Nigiri Sushi

3种精选寿司拼盘
特選寿司三種盛り合わせ

Japanese seasonal Fruit & Home made Azuki Bean

日本时令水果和自制红豆
日本産季節のフルーツ

\$288 per person 每位

Superstar
CHRISTMAS
RESORTS WORLD SENTOSA

All prices are subject to service charge and prevailing Goods and Services Tax.
所有价格均需加收服务费和消费税。
記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)8%を加算させていただきます。