

Autumn Taste • 8 Course Omakase Set Menu

秋天的味道・主厨精选套餐
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

Bonito Tataki, Tosazu Gele'e

鰹鱼塔塔，搭配土佐醋冻
戻り鰹のたたき、土佐酢ジュレ

**Hokkaido Scallop, Orange White Miso Mustard Dressing with
Japanese Cucumber and Myouga Ginger**

北海道扇贝，日本黄瓜和生姜搭配白味噌橙子酱汁
北海道産帆立白味噌オレンジドレッシング 胡瓜と茗荷添え

**Hairy Tail Fish New Style Braiser (French skill braised)
(2010 Singapore World Gourmet Summit Winner Dish)**

“春”主厨（山上春）新式烤银带鱼〔2010年新加坡冠军菜式〕
太刀魚新和食ブレゼ HAL YAMASHITA STYLE

**Charcoal-grilled Chilean Sea Bass marinated in anchovies
with Seasoned Burdock**

日式碳烤腌制智利鲈鱼搭配调味牛蒡银鱼
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

Charcoal Grilled Kagoshima A5 Wagyu, Red Miso Aubergine Sauce

日式碳烤鹿児島A5和牛搭配红味噌茄子酱汁
A5鹿児島県産和牛の炭火焼、茄子田楽味噌

Chef's Selection Nigiri Sushi (3pcs)

厨师精选三款寿司
本日の特選握り寿司3貫

Homemade Anko and Wasanbon Gele'e with Japanese Persimmon

自制红豆和糖冻搭配日本柿子
自家製あんこと和三盆糖ジュレ&柿

\$268

