

「匠」壽司廚師發辦晚餐
PREMIUM SUSHI OMAKASE DINNER

買一送一優惠
BUY-1-GET-1-FREE

- 01 摘み3点 3 KINDS OF APPETIZER
WHITE FISH NANBANZUKE,
IBERICO HAM WITH BAGUETTE,
SIMMERED SWEET POTATOES WITH LEMON
前菜3款
白身魚南蠻漬、西班牙火腿伴法包、檸檬汁煮番薯
- 02 茶碗蒸し STEAMED EGG
茶碗蒸
- 03 刺身3点 3 KINDS OF SASHIMI
JAPANESE OYSTER, GEODUCK WITH
GEODUCK LIVER JELLY,
AKAMI, AVOCADO & MUSTARD SEED TARTARE
刺身3款
日本生蠔、象拔蚌伴象拔蚌肝啫喱凍、
赤身牛油果芥末籽他他
- 04 アワビの磯煮 BRAISED ABALONE
磯煮鮑魚
- 05 天ぷら SEASONAL TEMPURA
季節天婦羅
- 06 握り6貫 6 PCS OF NIGIRI SUSHI
SHIMA AJI, UNI, TORO,
AKAGAI, SILVER-SKINNED FISH, BOTAN EBI
手握壽司6件
深海池魚、海膽、吞拿魚腩、赤貝、光物魚、牡丹蝦
- 07 巻物 MAKI ROLL
巻物
- 08 玉子焼 TAMAGOYAKI
玉子燒
- 09 魚のスープ SEASONAL FISH SOUP
季節魚湯
- 10 デザート ICE CREAM WITH
HOMEMADE WARABI MOCHI
雪糕伴自家製蕨餅

每位 \$1,880 PER PERSON
(兩位起 MIN. 2 PERSONS)

追加メニュー ADD-ONS 追加項目

ホタテ	車海老と 海老みそトースト	A5飛驒牛の焼きすき
SCALLOP 帆立貝	KURUMA EBI AND EBI PASTE ON TOAST 大蝦伴蝦膏多士	A5 HIDA WAGYU YAKISUKI 日本飛驒牛壽喜燒
\$120	\$120	\$300

另收原價加一服務費・優惠不可與其他推廣、折扣或現金券同時使用
食材根據市場供應而作出調整・如閣下對任何食物敏感，請與餐廳職員聯絡
如使用優惠，1957 & Co.及亞洲萬里通會員不可於是次惠顧賺取或兌換會員積分/里數

Subject to 10% service charge based on the original price
The offer cannot be used in conjunction with any other offers, discounts or dining vouchers
Ingredients are subject to availability at Market • If you have any food allergies, please contact our staff
1957 & Co. and Asia Miles members cannot earn or redeem any points/miles with this offer