

MONTHLY SPECIALS

Available from 11:00 早上十一時起供應

SALADS

- A) Fried Soft Shell Crab · Cucumber · Fish Roe Salad · Japanese Mayonnaise \$138
炸軟殼蟹 · 青瓜 · 飛魚籽 · 沙律 · 日式蛋黃醬
approximately 20 minutes 大約二十分鐘
- B) Wellness Salad \$143
Avocado · Beetroot · Figs · Semi Dried Tomato · Buffalo Mozzarella Cheese · Pine Nut · Pumpkin Seeds · Mesclun Salad · Vinaigrette
健康沙律
牛油果 · 紅菜頭 · 無花果 · 半乾番茄 · 水牛芝士 · 松子 · 南瓜籽 · 雜菜沙律 · 油醋汁

HOT DISHES

- C) Homemade Potato Gnocchi · Prawns · Basil · Fresh Tomato Sauce \$156
香草茄汁蝦 · 自製薯糰
- D) Emince of Veal · Wild Mushroom Cream Sauce \$208
Roesti Potatoes · Selected Vegetables
野菌忌廉汁燴牛仔柳條 · 瑞士薯餅 · 時蔬
- E) Teriyaki Plant Based Meat · Aubergine Roll · Panfried Mushroom · Miso Soup · Japanese Rice *Vegan* \$128
日式素肉茄子卷 · 煎蘑菇 · 麵豉湯 · 日本飯 *純素*

SOUP NOODLES

- Pork Loin Cutlet · Udon in Soup \$126
吉列豬扒 · 湯烏冬

CHINESE SPECIALS

COLD DISH

- 1) "Hau Fo" with Dried Lily Flower · Red Dates · Black Mushroom \$92
四喜烤麩

SOUP

- 2) Seafood · Sweetcorn · Thick Soup s \$112 \$159
海皇 · 粟米羹

HOT DISHES

- 3) Poached Chicken · Soya Sauce *half chicken* \$198
玫瑰豉油雞 *半隻*
- 4) Sauteed New Zealand Ling Fillet · Honey Bean · XO Sauce \$192
XO醬炒蜜糖豆紐西蘭青衣柳
- 5) Sauteed Green Kale · Preserved Meat · Chinese Sausage \$156
臘味炒芥蘭