



Matsunichi

北海道毛蟹御膳  
Hokkaido Horsehair Crab Set  
北海道毛蟹御膳

先付

鴨ロース焼 | テナガ海老唐揚げ | 青森県産 林檎と胡瓜のカニ子和え  
Sliced roasted duck breast | Deep-fried tenaga shrimp  
Aomori apple, cucumber and crab roe  
焼薄切鴨胸 | 炸手長蝦 | 青森縣蘋果青瓜拌蟹籽

刺身

愛媛県産 トロ | 長崎県産 縞鰯 | 北海道産 馬糞ウニ  
Ehime fatty tuna | Nagasaki striped jack | Hokkaido bafun sea urchin  
愛媛縣吞拿魚腩 | 長崎縣深海池魚 | 北海道馬糞海膽

煮物

京都産 海老芋と加茂茄子 煎り出し  
Simmered Kyoto ebi-imo and Kamo eggplant  
煮京都海老芋及加茂茄子

天麩羅

北海道産 毛蟹 カニ足  
Hokkaido horsehair crab leg tempura  
北海道毛蟹腿

蒸し / 鍋物

北海道産活毛蟹鍋 又は 北海道産活毛蟹蒸しと冬の旬な野菜  
Steamed Hokkaido Horsehair crab or hotpot  
with Japanese winter vegetable  
清蒸北海道活毛蟹 或 北海道活毛蟹火鍋  
配日本冬日蔬菜

稲庭うどん 又は 北海道産 七つ星な雑炊 活毛蟹スープ  
Inaniwa udon or Hokkaido nanatsuboshi rice in horsehair crab soup  
毛蟹湯稲庭烏冬 或 北海道七星米雜燴粥

果物

日本フルーツ  
Japanese fruit  
日本生果

每位 \$1,340 per person  
(2名様より賜ります Minimum two sets per order 每次下單，以兩位計算)

おすすめ - 北海道産毛蟹

Chef's Recommendation - Hokkaido Horsehair Crab  
廚師推介 - 北海道毛蟹單品

		Original price 原價	Special price 優惠價
鉄板焼蟹餅 Teppanyaki crab cake 鐵板燒蟹餅		\$160	\$128
土瓶蒸し Teapot soup 茶壺湯		\$180	\$148
酒蒸し Steamed with sake 清酒蒸	(一隻) (半隻)	\$1,500 \$750	\$1,128 \$600
天麩羅 Tempura 天婦羅	(一隻) (半隻)	\$1,920 \$960	\$1,438 \$768
鍋物 野菜の盛り合わせ (二人前) Hotpot with mixed vegetable (For 2 people) 火鍋配野菜拼盤 (二人份)	(一隻)	\$1,580	\$1,228
釜飯 (二人前) Rice in casserole (For 2 people) 土鍋飯 (二人份)		\$400	\$328

サービス料を別途10%申し受けます。  
All prices are in HKD and subject to a 10% service charge.  
所有價目以港元計算另加壹服務費。