

前菜

天然酵母烤面包

味噌牛油 5

甜玉米

奶黄、味噌、绍兴酒、荞麦 18

和牛鞑靼

菊芋、马蹄、牛筋 20

牛舌

辣根、胡椒叶、龙蒿 19

糯米

椎茸、发酵番薯叶 16

斯宾塞湾大虾

虾头酱、猪油 22

牡蛎

黄瓜、雪维菜 6

阿拉斯加帝王蟹

鳄梨、宝贝宝石生菜、夏威夷果、茼蒿 20

黄鳍金枪鱼

烟熏番茄、鱼子酱、红葱头 22

墨鱼

大根、日式培根高汤、腌柠檬 19

副菜

根芹

松子、腌蛋黄、欧芹 20

胡桃南瓜

山羊凝乳、榛果、芜荬籽 24

海胆拉面

腌柠檬、巴西菠菜 28

拉拉蛤蜊

培根、辣椒、芹菜 32

木烤章鱼

番茄、西班牙香肠、象耳芋 26

干草烤茼蓝

海带、日式甘酒酱、芥菜 18

主菜

巴厘鱼

海芦笋、油封大蒜、乳清牛油酱 40

本地养殖澳洲肺鱼

鱼骨汤、空心菜、葱 44

和牛芝士汉堡

番茄酱、墨西哥辣椒、薯条 28

有机鸡肉

野米饭、小白菜、上等酱油 34

羊臀

柚子胡椒、炼乳酸奶、茄子 40

伊比利亚猪里脊肉

烩菊苣、茴香、腌茴香籽 38

红烧牛仔骨

马铃薯、韭葱、烟熏培根骨髓 44

新鲜烘烤出炉

屠夫牛排

西洋菜、红葱头、姜、芝麻 42

腰臀肉盖MB5+

焦萝卜、卷心菜、芥菜籽 45

西冷牛排700克(2人份)

骨髓薯泥、烤蔬菜、火箭生菜、母酱 118

日式烤肉拼盘MB6+

花椰菜、山葵 50

橄榄和牛西冷牛排MB8+ 每100克 115

Stone Axe和牛肉眼MB9+ 每100克 115

OMAKASE 品尝菜单

日文中，“Omakase”意指“信任，并委托”。
欢迎跟随我们的厨师一同踏上这趟美食之旅。

每位宾客\$98

饮料搭配另加\$72

傍晚6时至晚上9时30分

全桌宾客须一起享用

小菜

手切薯条

木炭芥末酱 9

油炸孢子甘蓝

四川酱 10

墨茄

糖蒜 14

日式番薯

烟熏培根 12

马铃薯泥

烟熏骨髓、母酱 9

罗曼莴苣

葵花籽、腌红葱头、格吕耶尔奶酪 11

菜豆

胡麻、柠檬 8

蒸糙米饭 6