

# SAKE PAIRING DINNER 清酒配搭晚宴

14 Sep - 30 Nov 2018

## **Grilled Octopus**

Baby Spinach and Cherry Tomato  
燴八爪魚配嫩菠菜及車厘茄

Born Tokusen Junmai Daiginjo 梵 特撰 純米大吟釀



## **Crabmeat with Granny Smith and Pink Radish**

Citrus Vinaigrette  
蟹肉配青蘋果．粉紅小蘿蔔．香橙油醋汁

Born Tokusen Junmai Daiginjo 梵 特撰 純米大吟釀

or 或

## **Atlantic Lobster Tail Salad (+HK\$60)**

Fennel and Romaine Lettuce  
大西洋龍蝦尾配茴香及羅馬生菜沙律

Tenju Chokaisan Junmai Daiginjo 天壽 鳥海山 純米大吟釀



## **Roasted Prime Rib of Beef au jus - Anniversary Cut (7oz)**

Mashed Potatoes and Yorkshire Pudding  
特級燒牛肉 - 7安士週年慶祝切．香滑薯蓉．英式烘薄酥餅

Shichida 75 Junmai 七田 七割五分 純米

or 或

I'Custodi Aetneus Etna Rosso, Sicily, Italy

or 或

## **Baked Miso-Glazed Salmon with Petit Pois**

Green Pea Purée and Red Onion Sauce  
焗味噌三文魚配小甜豆．青豆蓉．紅洋蔥醬

Kubota Hekiju Junmai Daiginjo 久保田 碧壽 純米大吟釀

or 或

## **Char-grilled Saga A4 Wagyu Sirloin Steak**

Sautéed Mushroom and Arugula Salad  
香烤佐賀A4和牛西冷．炒野菌火箭菜沙律

Kuroushi Omachi Junmai Ginjo 黑牛 雄町 純米吟釀

or 或

Francis Ford Coppola Diamond Collection Black Label Claret, California, USA



## **Ile Flottante Matcha-túrron**

Crème Anglaise and Bittersweet Chocolate  
法式抹茶漂浮之島．英式蛋奶醬．半甜朱古力

Kuroushi Shitate Yuzu Liqueur 黑牛 特製柚子酒

\$899 Per Person 每位

Subject to 10% service charge. Cannot be used in conjunction with other promotions or cash vouchers.

另加一服務費。不可與其他推廣優惠或現金禮券同時使用。