

竹日本料理 季節鐵板燒料理

TA-KE PREMIUM SEASONAL TEPPANYAKI COURSE

竹 鐵板燒季節プレミアムコース



季節前菜 3 款

3 Kinds of Seasonal Appetizer

季節前菜 3 品

刺身 3 款 吞拿魚腩及兩款時令魚

3 Kinds of Sashimi Fatty Tuna and 2 Kinds of Seasonal Fish

お造り 3 点 トロ、旬の魚 2 点

西班牙紅蝦伴天使麵

Spanish Red Prawn with Angel Hair

スペイン産のジャンボ赤海老とカップペリーニ

法塔紙包甘鯛

Red Tilefish in Carta Fata

甘鯛のカルタファタ包み焼き

北海道蝦夷鮑魚伴海膽汁

Hokkaido Ezo Abalone with Sea Urchin Sauce

北海道産エゾアワビ うにソース添え

鐵板燒 A5 日本和牛

Teppanyaki A5 Japanese Wagyu Steak

A5 国産和牛のステーキ

鵝肝炒飯配漬物

Foie Gras Fried Rice served with Pickles

フォワグラフライドライス お新香

大蜆味噌湯

Miso Soup with Clams

蛤の味噌汁

日本野菜

Japanese Vegetables

野菜

焦糖法式多士配抹茶雪糕

Caramel French Toast with Green Tea Ice-cream

キャラメルフレンチトースト 抹茶アイス

\$1,880

Available for dinner

Special offer on the following sake/champagne  
upon ordering the above course menu

DASSAI MIGAKI 39% JUNMAIDAIGINJYO

HENRI GIRAUD DAME-JANE ROSE

\$980/bottle



Subject to 10% service charge