Course menu コースメニュー

楓 $990位

阿蘇蔵農園の究極水サラダ、刺身三種、
天草鮮魚の寿司五種、大海老と旬野菜の天婦羅、
選べる鍋(しゃぶしゃぶorすき焼き)、〆(うどんor雑炊)、
季節のアイスクリーム

阿蘇蔬菜究極水沙律、刺身三種、精選手握壽司五件、
大蝦和季節蔬菜天麩羅、鍋(涮涮鍋or壽喜燒)、
締(烏冬or雜炊)、時令雪糕

鍋:熊本和牛、北海道豚肉、熊本地鶏天草大王 付

桐 $780位

刺身三種、天草鮮魚の寿司三種、
櫓杏名物 黒トリュフの茶碗蒸し、せせりの炭火焼き、鰻ざく、
選べる鍋(火山鍋or炙りもつ鍋)、〆(うどん、ラーメン)、
季節のアイスクリーム

刺身三種、天草鮮魚の壽司三種、櫓杏推介黑松露蒸蛋、
炭燒鷄頸肉、鰻魚和青瓜配土佐酢、
鍋(火山鍋or火炙牛腸鍋)、締(烏冬or拉麵)、時令雪糕

樺 $990位

阿蘇蔵農園の究極水サラダ、刺身三種、
櫓杏名物 黒トリュフ茶碗蒸し、大海老と旬野菜の天婦羅、
熊本和王のステーキ、天草鮮魚の寿司５種、味噌汁、
季節のアイスクリーム

阿蘇蔬菜究極水沙律、刺身三種、櫓杏推介黑松露蒸蛋、
大蝦和季節蔬菜天麩羅、熊本和牛扒、
精選手握壽司五件、味噌汁、時令雪糕

コースメニューをご注文のお客様は
250ドルで2時間飲み放題が利用可能です。

惠顧會席套餐可享額外加$250任飲2小時。

堂食另加一服務費 茗茶每位十元