

## 和牛懐石 うしどき

お客様と一体となったライブ感ある空間  
五感で味わっていただく  
新しい懐石の世界へようこそ

ータン トゥー テイルー  
(Tongue to Tail 頭から尾まで)  
をテーマに  
鹿児島県のエクスクルーシブなプレミアムビーフ  
”小田牛”の魅力を余すところなくお伝え致します

懐石料理本来のスタイルへのこだわりは  
さまざまな調理方法と旬の食材を取り入れることで  
前菜からデザートまで  
飽きのこないストーリーで表現

更に料理を引き立てる  
歴史ある日本各地の銘酒や日本産ワインなど  
エクスクルーシブなお飲み物もご用意しております  
どうぞ一緒に堪能くださいませ

本日はお越しいただき誠にありがとうございます

## Wagyu Kaiseki Ushidoki

Welcome to a new world of Kaiseki  
where you can taste with all five senses in a live atmosphere

Our concept -Tongue to Tail-  
We will bring you the charm of  
Kagoshima's exclusive premium beef, "Odagyu"

The commitment to the original style of Kaiseki is expressed  
by using various cooking methods and incorporating seasonal ingredients.  
We will keep you savourous from appetizers to desserts.

Exclusive beverages such as Japanese wines and sake from various regions  
of Japan are our other specialties.

Please enjoy the exclusive drinks' marriage with Odagyu.

Thank you so much for coming today.

冷鉢  
Cold plate

冷しゃぶ 土佐酢ゼリー 振り唐墨  
Chilled shabu-shabu, Tosa vinegar, Sprinkle Karasumi

座付  
Appetizer

牛タンスープ 順菜 柚子  
Beef tongue soup, Water Shield, Yuzu

温物  
Warm dish

すき煮 玉葱 温泉卵  
Sukiyaki, Soft boiled egg

箸休  
Hashiyasume

柚子と青梅のソルベ  
Yuzu and green plum sorbet

替鉢  
Kawaribachi

赤ワイン煮 根菜いろいろ  
Beef cooked in red wine, root vegetables

焼物  
Grilled dish

サーロイングリル 季節の野菜  
Grilled sirloin with seasonal vegetables

食事  
Meal

本日の握り寿司 冷やし素麺 テールジュレ  
Today's beef sushi, Chilled-noodle, Tail gelée

水菓子  
Dessert

最中アイス 特製プリン  
Monaka Ice Cream, Ushidoki special pudding

Course 1,300 hkd

Subject to 10% service charge