

The Law Society Dining Week 2024

Sukiyaki Nakagawa

キャビアと白トリュフメニュー

Caviar & White Truffle Menu

魚子醬和白松露餐

前菜

Appetizer

前菜

昆布締めホタテ貝

Konbu-jime scallops

昆布漬帆立貝

蒸し鮑 とんぶりとキャビアの共演

Steamed abalone Co-starring tonburi with caviar

蒸鮑魚 地膚子 魚籽醬

茶碗蒸し 白トリュフと上海蟹（蟹みそ仕立て）

Chawanmushi White truffle & Shanghai crab with Crab miso sauce

白松露大閘蟹肉蒸蛋（蟹膏汁）

黒毛和牛炙り

トリュフ香る漬け卵黄、キャビア

Grilled Japanese black beef

Truffle-scented pickled egg yolk, caviar

火炙黒毛和牛

伴松露漬蛋黃、魚籽醬

刺身

Sashimi

刺身

マグロ、キャビア

Tuna、Caviar

吞拿魚、魚籽醬

雲丹

Sea Urchin

海膽

上海蟹

Hairy Crab

大閘蟹

海苔天ぷら

Nori tempura

紫菜天婦羅

季節のシャーベット

Seasonal Sorbet

季節雪葩

松坂牛、神戸牛すき焼き

トリュフ薫る、日本一こだわり卵

Matsuzaka beef, Kobe beef sukiyaki

Japan's best eggs with the scent of truffles

松坂牛、神戸牛寿喜焼

松露薫日本一雞蛋

冷製稲庭うどん

Cold Inaniwa Udon

冰製稲庭烏冬

白トリュフと上海蟹の炊き込みご飯 （塩イクラ、キャビア）

Stir-fried rice with white truffle & Shanghai crab (Salted salmon roe, caviar)

白松露大閘蟹炊飯（盐漬三文魚籽，魚籽醬）

味噌汁、香の物

Miso soup & Pickles

味噌湯、漬物

白トリュフ卵かけアイス(+**\$100**) 又は 季節のフルーツ

White truffle egg ice cream (+\$100) or seasonal fruits

白松露雞蛋冰淇淋（+**\$100**）或 時令水果

\$2180 For 1 Person

10%サービス料を頂きます 另收加一服務費 All prices are subject to 10% service charge