





珍味盛盒

八戶傳統漬物- (左起) 芥末八爪魚、清蒜頭、漬准山、蟹黃豆腐



平目魚薄切

新鮮平目魚的味道較淡但肉質鮮嫩，加上大廚的刀功，薄得透明的刺身同時吸引你的視覺和味覺享受。



左賀和牛刺身

用新鮮的佐賀和牛切成薄片刺身，除了滿佈油花的外型外，既是入口既溶。



壽司盛盒

以最時令的食材的壽司，帶給客人來自八戶的傳統口味。



八戶海膽鮑魚湯

八戶傳統風味的海鮮湯，全港獨有，以海膽，鮑魚及海菠蘿等材料熬製，但看湯的顏色已經知道非常鮮甜味美。



燒Kinki魚

日本冬季高級魚類Kinki魚，魚肉飽滿又帶點脂肪，非常鮮甜。加上師傅新鮮燒製，保持肉質嫩滑。



八戶熱鍋菜

由客人親手把新鮮的雜菜加下燒熱的鍋中，再加入特製的醬汁，自家炒製而成，風味十足。



雜綿天婦羅
新鮮的食材製成香脆又不會太油膩的天婦羅。



八戶脆餅鍋

八戶特色鍋物，幾乎全八戶的食店均可吃到，但全港唯這裏獨有，日式脆餅吸收了湯中精華，口感煙韌。



八戶豚肉高湯拉麵

八戶特色的拉麵以雞湯熬成的湯底，與一般豬骨湯的拉麵，與別不同。



茶碗蒸蛋

日式蒸蛋配以新鮮的海膽，嫩滑鮮味。



