

# HANARE

## DEGUSTATION LUNCH MENU

<b>先附</b>	(冷) 京都 南禅寺汲み揚げ湯葉 Kyoto nanzenji kumiage yuba 蟹とうにのクロッケ Crab and sea urchin croquette 特選黒毛和牛 ヌッケ、キャビア Premium Wagyu beef yukke, Caviar	<b>熊本産</b>	<b>内腿</b>
<b>御造り</b>	一口和牛にぎり寿司、北海道ボタン海老、中トロ鮪 Wagyu beef nigiri, Spot prawn, Toro	<b>熊本産</b>	<b>牛後腿肉</b>
<b>焼物一</b>	野原焼、温泉卵ソース、トリュフ Noharayaki, Onsen egg sauce, Black truffle	<b>熊本産</b>	<b>西冷</b>
<b>焼物二</b>	A5 特選和牛ヒレステーキ A5 Wagyu beef fillet		<b>鹿児島産牛柳</b>
<b>食事</b>	松葉蟹筍土鍋飯、香の物、味噌汁 Matsuba crab meat and bamboo shoot rice		
<b>甘味</b>	焼林檎、トリュフアイス Apple, Black truffle ice cream		

HK\$1,280 per person  
10% service charge applies

A Global Link Restaurant



[www.globallink.com.hk](http://www.globallink.com.hk)

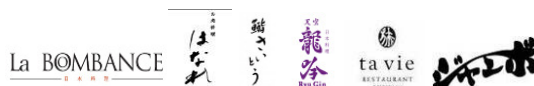
# HANARE

## SIGNATURE LUNCH MENU

<b>先附</b>	(冷) 京都 南禅寺汲み揚げ湯葉 Kyoto nanzenji kumiage yuba 蟹とうにのクロッケ Crab and sea urchin croquette 特選黒毛和牛 ヌッケ、キャビア Premium Wagyu beef yukke, Caviar	<b>熊本産</b>	<b>内腿</b>
<b>温物</b>	蛤茶碗蒸し、牛テールソース Clam broth steamed egg custard, Ox tail sauce		
<b>冷菜</b>	春野菜サラダ、トリュフ掛け Spring vegetables salad, Black truffle		
<b>焼物</b>	A5 特選黒毛和牛(三選一) サーロイン Sirloin 或   or シャトーブリアン Chateaubriand 或   or 野原焼、特撰和牛黒タン、赤身肉 Noharayaki, OX tongue, Lean beef	<b>熊本産</b>	<b>西冷</b>  <b>鹿児島産</b> <b>極上牛柳</b>  <b>熊本産</b> <b>西冷、牛舌、赤身</b>
<b>食事</b>	魚沼産 こしひかり 白飯、味噌汁 キムチ、ナムル三點盛り Steamed rice, Kimchi , Assorted pickles		
<b>甘味</b>	メロン Melon		

HK\$980 per person  
10% service charge applies

A Global Link Restaurant



[www.globallink.com.hk](http://www.globallink.com.hk)

# HANARE

## DEGUSTATION DINNER MENU

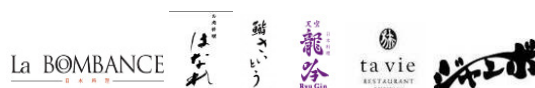
<b>先附</b>	(冷) 春野菜浸しとイチボ卸しポン酢 Spring vegetables, Ichibo with ponzu sauce 京都 南禅寺汲み揚げ湯葉 Kyoto nanzenji kumiage yuba, 蟹とうにのクロッケ Crab and sea urchin croquette	<b>熊本産</b>	<b>腰脊蓋肉</b>
<b>肉刺身</b>	特選黒毛和牛 ユッケ、キャビア、トリュフ Premium Wagyu beef yukke, Caviar, Black truffle	<b>宮崎産</b>	<b>内腿</b>
<b>鍋物</b>	岩手産 赤崎牡蛎牛肉鍋、ミスジ Iwate oyster, Misuji Wagyu beef, hot pot	<b>岩手産</b>	<b>牛板腱</b>
<b>焼物一</b>	特選和牛黒タン厚切り Centre cut ox tongue	<b>熊本産</b>	<b>頂級牛舌</b>
<b>寿司</b>	和牛特選にぎり寿司、トモ三角、生うに Tomosankaku nigiri, Sea urchin	<b>熊本産</b>	<b>牛後腿肉</b>
<b>御造り</b>	静岡下田 金目鯛炙り、山口産黒鮑、北海道ボタン海老 Alfonsino Aburi style, Abalone, Spot prawn		
<b>焼物二</b>	特選和牛サーロイン野原焼、温泉卵ソース、トリュフ Noharayaki, Onsen egg sauce (Hanare Style) はなれスタイル	<b>熊本産</b>	<b>西冷</b>
<b>メイン</b>	シャトーブリアン Chateaubriand	<b>近江牛</b>	<b>極上牛柳</b>
<b>食事</b>	松葉蟹土鍋飯、香の物、味噌汁 Matsuba crab meat rice		
<b>甘味</b>	メロン、焼林檎、いちご Melon, Apple, Strawberry		

HK\$2,180 per person

Option to upgrade rice course to signature beef pot rice at HK\$200 per person

10% service charge applies

A Global Link Restaurant



[www.globallink.com.hk](http://www.globallink.com.hk)