

MIZUMI 泓

午膳壽司套餐菜單 Lunch Sushi Set Menu 寿司ランチセットメニュー

由我們的壽司職人為您呈獻「廚師發辦」(Omakase)的賞味體驗, 匠心演繹手握壽司的高雅美學。資深壽司主廚 — 藤川英樹嚴選優質鮮美食材, 順應四季展現各款時令珍味。

An Omakase menu meticulously curated by our Sushi Master Hideki Fujikawa, using the finest seasonal ingredients.

当店が誇る鮨職人藤川英樹によって厳選されたお任せメニューです。細心の心配りで、最も新鮮な季節の素材を集めた品々をご用意しています。

	一位用 per person 御一人前
精選壽司	MOP
壽司八件、卷物一件、味噌湯、柚子雪葩	588
Sushi set	
8 pieces of sushi, 1 sushi roll, miso soup, yuzu sorbet	
壽司盛り合わせ	
握り壽司8貫 卷物 1 本 味噌汁 柚子シャーベット	
特級壽司	898
刺身二款、壽司八件、卷物一件、味噌湯、静岡蜜瓜	
Deluxe sushi set	
2 types of sashimi, 8 pieces of sushi, 1 sushi roll, miso soup, Shizuoka melon	
壽司盛り合わせ「特上」	
刺身2品 握り壽司8貫 卷物 1 本 味噌汁 静岡メロン	

所有價目須另加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge
10%のサービス料金が別途加算されます

MIZUMI 泓

晚膳壽司套餐菜單

Dinner Sushi Set Menu

寿司ディナーセットメニュー

由我們的壽司職人為您呈獻「廚師發辦」(Omakase)的賞味體驗, 匠心演繹手握壽司的高雅美學。資深壽司主廚 — 藤川英樹嚴選優質鮮美食材, 順應四季展現各款時令珍味。

An Omakase menu meticulously curated by our Sushi Master Hideki Fujikawa, using the finest seasonal ingredients.

当店が誇る鮨職人藤川英樹によって厳選されたお任せメニューです。細心の心配りで、最も新鮮な季節の素材を集めた品々をご用意しています。

	一位用 per person 御一人前
精選壽司 季節前菜、壽司九件、卷物一件、味噌湯、柚子雪葩	MOP 1,200
Sushi set seasonal appetizer, 9 pieces of sushi, 1 sushi roll, miso soup, yuzu sorbet	
壽司盛り合わせ 季節の前菜 握り壽司9貫 卷物 1 本 味噌汁 柚子シャーベット	
廚師發辦 刺身五款、海鮮清湯、壽司八件、季節水果	2,400
Omakase chef's selection of 5 types of sashimi, seafood clear soup, chef's selection of 8 sushi pieces, seasonal fruit	
お任せ 刺身5品 海鮮スープ 握り壽司8貫 季節の水果	

所有價目須另加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge
10%のサービス料金が別途加算されます