

逸軒·匠門 清酒醇香師房菜
Yat Heen · La Jomon Sake Pairing Special Menu

憧憬 Fantasy	泰醬乾撈南丫島紫菜 黑醋燒椒醬蜆子皇 柚子風味柚皮 Marinated Local Seaweed with Thai Sauce Braised Razor Clam King with Roasted Pepper and Black Vinegar Sauce Chilled Pomelo Peel with Pomelo Sauce 匠門 自然真營道 La Jomon Janshin Eidou
無雙 Unique	砂鍋濃雞湯花膠雲吞 Braised Fish Maw and Chicken Soup with Wonton in Clay Pot
滿足 Contented	花雕金沙南瓜汁本灣乳龍拌脆牛蒡 Stir-fried Lobster with Huadiao Wine-fragmented Salt Egg and Pumpkin Sauce, served with Burdock 匠門 Malo 純米酒 La Jomon Junmaishu Malo
高雅 Elegant	紅燒澳洲鮮鮑魚(半只) 伴千金菜 Braised Australian Abalone (Half Pc) with Celtuce in Brown Sauce 匠門 向大地吶喊 純米酒 (火入) La Jomon Shout to the Earth Junmai Hiire
未來 Future	椒麻番茄肉醬天使麵 Tossed Angel Hair Noodles with Sichuan-styled Tomato Sauce 奧六 Unite 6 號生醃 純米吟釀 Okuroku Unite No.6 Yeast Junmai Ginjo
幸福 Bliss	沖繩黑糖布祿冰粉 Okinawa Brown Sugar Sweet Soup with Plum and Ice Jelly

每位港幣\$980 per person (6 位起 6 Persons Up)

Go Royal 會員/房客優惠價 Go Royal Member/ Room Guest Offer

每位 HK\$880 per person (6 位起 6 Persons Up)

(只適用於星期一至星期四，不適用於特別日子及公眾假期)

Monday to Thursday, not applicable on Special Dates and Public Holidays)

特別日子: 2025 年 12 月 24 日至 26 日及 31 日 Special Dates: 24 to 26 & 31 December 2025

另加 Extra 每位淨價 HK\$100 net per person

- 以上價目另收原價加一服務費 (淨價除外) All prices are subject to 10% service charge based on the original price (Except net price)
- 須提前 72 小時預訂 72 hours advance booking
- 此套餐不可與會員折扣、其他推廣優惠、禮券或現金券同時使用 The menu cannot be used in conjunction with member's discount, other promotional offers, voucher or cash coupon
- 廂房設有最低消費 Minimum charge is applied for Private Dining Room
- 食材或會因季節變化及供應情況而改變 All menu items are subject to change due to seasonality and availability

菜單有效期由即日起至 2026 年 1 月 31 日

The Menu is valid from now to 31 January 2026



匠門 自然真營道
La Jomon Janshin Eidou

精米歩合Polishing Ratio
使用米種Rice

使用無農藥無施肥種植的陸羽132號，采用水酛，無添加酵母，木桶釀造方法去釀造，完全百分百Organic清酒。

66%
陸羽132號

每支 Each
HK\$
460

匠門 Malo 純米酒
La Jomon Junmaishu Malo

精米歩合Polishing Ratio
使用米種Rice

規格基本上跟匠門純米酒普通版一樣，最大分別是在酒母發酵過程中，不用乳酸菌，改用了蘋果酸，即是改用了通常用作釀造葡萄酒的釀造方法去釀造清酒，是山形縣獨有的「Malolactic Fermentation」的釀造工序。推薦搭配水果如桃，梨，蘋果飲用。除了以清酒飲用外，更可以1:1的分量用炭酸水，再加少許檸檬汁造成雞尾酒飲用。如果稍微加熱的話，甜味和旨味會更展現。

65%
出羽之里

432

匠門 向大地吶喊 純米酒（火入）
La Jomon Shout to the Earth Junmai Hiire

精米歩合Polishing Ratio
使用米種Rice

山形縣新莊市的農夫- 石井農場的石井昌一先生，在不使用農藥的情況下種植了釀酒米「陸羽132號」，這些酒米交托給山形縣長井市的「鈴木酒造店」釀造清酒。作為第一彈，這是一款略顯渾濁、帶有氣泡感、未經高溫消毒的清酒，柔滑清爽，非常適合夏季。

65%
陸羽132號

480

奧六 Unite 6 號生酛 純米吟釀
Okuroku Unite No.6 Yeast Junmai Ginjo

精米歩合Polishing Ratio
使用米種 Rice

選用岩手縣奧州氏衣川產結之香，細緻地引領出米香醇，酒體細滑，清醇甘甜，優雅地展露旨味。森田純是一位版畫家，酒標上刻畫了川西大念佛劍舞為題材的作品。

50%
結之香

503

以上價目另收原價加一服務費 All prices are subject to 10% service charge based on the original price