

川
MINATO

ORCHID 蘭

FATHER'S DAY TEPPANYAKI SET

父親節限定鐵板燒

3 KINDS OF APPETISER

前菜 3 款

TUNA BELLY, STRIPED JACK
& SCALLOP SASHIMI

大金槍魚腩、深海池魚

及帶子刺身

LIVE LOBSTER

活龍蝦

SEA BREAM

甘鯛魚

A5 MIYAZAKI WAGYU BEEF

A5 宮崎和牛

SLICED WAGYU BEEF OR WAGYU TENDERLOIN

和牛薄燒或牛柳厚燒

VEGETABLES

時令雜菜

JAPANESE PEPPER WITH WHITE BAIT FRIED RICE

山椒銀魚薑粒炒飯

LOBSTER MISO SOUP

龍蝦頭麵豉湯

PICKLES

漬物

JAPANESE FRUIT

日本時令水果

\$3,388

FOR TWO PERSONS 二人前

Minimum two persons per table and available from 14 to 15 June 2025. Prices in HKD and subject to 10% service charge.

Brilliant by Langham members enjoy 15% dining discount and earn Brilliant points (except 15 June 2025).

以上菜單只限兩位起並由 2025 年 6 月 14 日至 15 日期間供應。所有價目以港元計算及另加一服務費。

朗廷卓逸會會員尊享 85 折餐飲優惠及賺取朗廷卓逸會會籍積分 (2025 年 6 月 15 日除外)。

川
M I N A T O

HIMAWARI 葵

FATHER'S DAY KAISEKI SET

父親節限定會席料理

3 KINDS OF APPETISER

前菜 3 款

KING CRAB (FOR TWO)

帝王蟹 (二人前)

TUNA BELLY, SEA URCHIN & KANPACHI SASHIMI

大金槍魚腩、海膽及章紅魚刺身

GREENHOUSE MUSHROOMS BROTH

溫室菇清湯

SIMMERED WAGYU BEEF WITH MISO

和牛麵豉煮物

LIVE PRAWN, SEA URCHIN & VEGETABLE TEMPURA

活蝦、海膽及野菜天婦羅

TEPPANYAKI

鐵板燒

IBERICO PORK LOIN

伊比利亞黑豚

ISOYAKI ABALONE WITH JAPANESE GLUTINOUS RICE

磯煮鮑魚配日本糯米

MISO SOUP

麵豉湯

PICKLES

漬物

JAPANESE FRUIT

日本時令水果

\$3,388

FOR TWO PERSONS 二人前

Minimum two persons per table and available from 14 to 15 June 2025. Prices in HKD and subject to 10% service charge.

Brilliant by Langham members enjoy 15% dining discount and earn Brilliant points (except 15 June 2025).

以上菜單只限兩位起並由 2025 年 6 月 14 日至 15 日期間供應。所有價目以港元計算及另加一服務費。

朗廷卓逸會會員尊享 85 折餐飲優惠及賺取朗廷卓逸會會籍積分 (2025 年 6 月 15 日除外)。

TORIO BENTO

謎の三段重弁当 | 謎の三重奏便當

APPETISER, 4 SURPRISING VARIETIES OF SASHIMI, WAGYU DONBURI,
KITSUNE INANIWA UDON, DESSERT OR COFFEE

前菜、謎の刺身四点、和牛丼、油揚げ稲庭うどん、デザートまたはコーヒー

前菜、謎の刺身四款、和牛丼、油揚げ稲庭烏冬、甜品或咖啡

WEEKEND SPECIAL

\$438 數量限定

All prices in HKD and subject to 10% service charge.

上記料金に別途、サービス料を申し受けます。

所有價目以港元計算及另加一服務費。

川
MINATO

TSUBAKI 椿

WEEKEND TEPPANYAKI DINNER SET

假日晚市限定鐵板燒

APPETISER

前菜

3 KINDS OF SASHIMI

刺身 3 款

KING PRAWN

大蝦

SOUTH AFRICAN ABALONE

南非鮑魚

A5 MIYAZAKI SLICED WAGYU BEEF

A5 宮崎和牛薄燒

JAPANESE PEPPER WITH WHITE BAIT FRIED RICE

山椒銀魚薑粒炒飯

VEGETABLES

時令雜菜

MISO SOUP & PICKLES

麵豉湯及漬物

DESSERT

甜品

\$738

PER PERSON 一人前

Minimum two persons per table and available on Saturdays, Sundays and Public Holidays. Prices in HKD and subject to 10% service charge.
This set menu cannot be used in conjunction with any other promotional offers, discounts, membership privileges, membership points system and gift vouchers.
以上菜單只限兩位起並只適用於星期六、日及公眾假期。所有價目以港元計算及另加一服務費。
此套餐不可與其他推廣、折扣、會員優惠、會員積分制度或優惠券同時使用。

DAILY SPECIALS

今日のおすすめ | 是日推介

SEARED TUNA BELLY SUSHI

炙り大トロ寿司 | 火炙大金槍魚腩壽司

\$88
/piece

SLOW-COOKED OCTOPUS

たこのやわらか煮 | 慢煮八爪魚

\$128

SEA URCHIN, SWEET SHRIMP & BASIL TEMPURA

ウニ甘海老しそ天ぷら | 海膽甜蝦紫蘇天婦羅

\$128

COD MILT TEMPURA

しらこ天ぷら | 鱈魚雲子天婦羅

\$128

SEASONAL SASHIMI

旬の刺身 | 時令刺身

\$248

All prices in HKD and subject to 10% service charge.
上記料金に別途、サービス料(10%)を申し受けます。
所有價目以港元計算及另加一服務費。