

文月 御献立

DINNER MENU HKD2380 + 10% SERVICE CHARGE

突き出し S T A R T E R

蛸と沖縄県オクラの酢物

日本章魚及沖縄縣秋葵配醋啫喱

JAPANESE OCTOPUS & OKINAWA OKURA WITH VINEGAR JELLY

先付 A P P E T I S E R

北海道コーンムースとフランスキャビア

北海道玉米慕絲伴法國魚子醬

HOKKAIDO GOLD RUSH CORN MOUSSE WITH FRENCH CAVIAR

名物 S I G N A T U R E

蒸し鮑の磯辺飴掛け

蒸鮑魚配海苔芡

STEAMED ABALONE WITH SEAWEED SAUCE

吸物 S E A S O N A L C L E A R S O U P

京都鰻、夏野菜

京都鰻魚、夏野菜清湯

KYOTO CONGER EEL, SUMMER VEGETABLES

向付 C O L D D I S H

旬のお造り

季節刺身

SEASONAL SASHIMI

八寸 A S S O R T E D D I S H E S

山海佳肴

山海佳餚拼盤

AN ASSORTED PLATTER FEATURING THE SEASON'S FINEST
INGREDIENTS

強肴 M A I N S I G N A T U R E

京都賀茂茄子とロブスターの煮物又は

花膠と大根の煮物へ追加\$200>

慢煮京都賀茂茄子及波士頓龍蝦或

慢煮花膠配日本蘿蔔へ追加\$200>

SIMMERED KYOTO KAMO EGGPLANT AND BOSTON LOBSTER OR
SIMMERED FISH MAW WITH TURNIP AND CHICKEN SOUP

<ADDITIONAL \$200>

主菜 M A I N M E A T D I S H

A 5 和牛サーロインステーキ又は

A 5 和牛テンダーロインステーキへ追加\$200>

A 5 和牛西冷炭火焼或

A 5 和牛牛柳炭火焼へ追加\$200>

A5 WAGYU SIRLOIN CHARCOAL GRILLED OR
A5 WAGYU TENDERLOIN CHARCOAL GRILLED <ADDITIONAL \$200>

御飯 C L A Y P O T R I C E D I S H E S

鹿児島鰻蒲焼きと温泉卵ご飯又は A 5 和牛と牛蒡ご飯

蒲焼鹿児島鰻魚及温泉蛋飯或 A 5 和牛配牛蒡飯

GRILLED KAGOSHIMA EEL WITH SOFT BOILED EGG RICE OR
A5 WAGYU WITH BURDOCK RICE

水菓子 D E S S E R T

旬のフルーツ 宮崎県太陽の子マンゴーわらび餅

日本時令水果及宮崎縣太陽之子芒果蕨餅

SEASONAL FRUITS & MIYAZAKI MANGO WARABI MOCHI