

長月 ランチメニュー

LUNCH MENU

突き出し STARTER

姫松茸と豆腐のスープ

姫松茸及豆腐湯

AGARICUS BLAZEI MUSHROOM AND BEAN CURD SOUP

先付 APPETISER

沖縄県車海老とキャビアの出汁ゼリー掛け

沖縄県虎蝦伴法國魚子醬配出汁啫喱

OKINAWA TIGER PRAWN AND FRENCH CAVIAR WITH

HOMEMADE DASHI JELLY

お凌ぎ WARM DISH

北海道毛蟹卵とじ

北海道毛蟹蟹肉配秋野菜及滑蛋

HOKKAIDO HAIRY CRAB MEAT & AUTUMN VEGETABLES WITH EGG

蒸し物 STEAMED DISH

オーストラリア鮑の飯蒸し

澳洲鮑魚配蒸日本短粒糯米

STEAMED JAPANESE GLUTINOUS RICE WITH AUSTRALIAN

ABALONE

向付 COLD DISH

旬のお造り

季節刺身

SEASONAL SASHIMI

主菜 MAIN DISH

神戸和牛しゃぶしゃぶ又は旬の海鮮煮付け

神戸和牛火鍋或日式汁煮時令海鮮

CHOICE OF MEAT OR SEAFOOD

KOBE WAGYU BEEF SHABU-SHABU OR

SIMMERED DAILY SEAFOOD WITH VEGETABLES

御飯又は麺 RICE OR NOODLES

蒸し寿司又は鶏白湯麺

日式蒸飯或慢燉雞白湯麺

CHOICE OF RICE OR NOODLES

STEAMED SUSHI RICE OR

WHITE SLOW-COOKED CHICKEN SOUP WITH NOODLES

水菓子 DESSERT

旬のフルーツ

日本時令水果

SEASONAL FRUITS