

Menu

Appetizer

法蓮草お浸し

鮭ハラス 霰酢

茶碗蒸し

Boiled spinach, Dashi sauce

Grilled salmon belly, grated radish

Steamed egg custard

凍浸菠菜

鹽焼三文魚伴蘿蔔蓉汁

日式茶碗蒸蛋

Sashimi

刺身こんにゃく 辛子酢味噌

鯛薄造り 薬味 ポン酢

Japanese Konnyaku sashimi, vinegar miso paste

Thinly slices of sea bream sashimi, Ponzu sauce

日本蒟蒻刺身 醋味醬汁

鯛魚薄切刺身 日本醋汁

Simmered Dish

飛龍頭と野菜焼き合せ 蟹餡

Simmered homemade vegetarian tofu dumpling and seasonal vegetables

日式煮飛龍頭豆腐料理配時令野菜 蟹肉汁

Main Dish

US牛肉ロース薄焼き 胡麻たれ

Grilled slices of US beef with garlic, sesame sauce

美國牛肉薄焼 芝麻醬汁

Rice and Soup

握り寿司 味噌汁

Nigiri sushi platter, soybean soup

手握壽司拼盤 麵豉湯

Dessert

自家製黒蜜わらび餅

Homemade Japanese Warabi-mochi dessert with black honey

自家製日式黒蜜蕨餅