



# The Hongkong Japanese Club

## 4月の花会席 Hana kaiseki of April

### メニュー

### Menu

先付 Sakizuke	ホワイトアスパラの黄身酢掛け White Asparagus with Vinegar and Egg Yolk Sauce
前菜 Appertizer	螢烏賊酢味噌掛け、白梅貝合せ煮、 蚕豆白和え Firefly Squid with Vinegared and Miso sauce, Simmered Whelk, Boiled Horse Bean with Mashed Tofu Dressing
吸物 Clear soup	鮎魚女(あいなめ)葛打ち、生若芽、木の芽 Sliced Fat Greenling dressed with powdered arrowroot together with Fresh Wakame
刺身 Sashimi	トロ、赤ムツ、白海老 Fatty Tuna, Rosy Seabass, Glass Shrimp
煮物 Warm dish	芋蛸南瓜煮 Stewed Potato, Octopus and Pumpkin
焼物 Grilled dish	桜鱈の木の芽焼き Grilled Masu Salmon with Young Sansho Leaves
肉料理 Wagyu dish	和牛サイコロステーキ Wagyu Beef Diced Steak
揚げ物 Fried dish	桜海老のかき揚げ Sakura Shrimp Kakiage Tempura
食事 Noodle	焼きおにぎり茶漬け、香の物 Green Tea over Roasted Rice Ball with Pickled Vegetables
果物 Fruit	メロン、デコポン Japanese Mask Melon and Dekopon orange
甘味 Sweets	桜餅 Sakura Mochi, Rice Cake

\*仕入の状況等により、食材・メニューに変更がある場合がございます。Menu items may change subject to availability and supply conditions.



# The Hongkong Japanese Club

## 4月の月会席 Tsuki kaiseki of April

### メニュー

### Menu

先付 Sakizuke	ホワイトアスパラの黄身酢掛け White Asparagus with Vinegar and Egg Yolk Sauce
前菜 Appertizer	螢烏賊酢味噌掛け、白梅貝合せ煮、 蚕豆白和え Firefly Squid with Vinegared and Miso sauce, Simmered Whelk, Boiled Horse Bean with Mashed Tofu Dressing
吸物 Clear soup	鮎魚女(あいなめ)葛打ち、生若芽、木の芽 Sliced Fat Greenling dressed with powdered arrowroot together with Fresh Wakame
刺身 Sashimi	トロ、赤ムツ、白海老 Fatty Tuna, Rosy Seabass, Glass Shrimp
煮物 Warm dish	芋蛸南瓜煮 Stewed Potato, Octopus and Pumpkin
焼物 Grilled dish	桜鱈の木の芽焼き Grilled Masu Salmon with Young Sansho Leaves
揚げ物 Fried dish	桜海老のかき揚げ Sakura Shrimp Kakiage Tempura
食事 Noodle	焼きおにぎり茶漬け、香の物 Green Tea over Roasted Rice Ball with Pickled Vegetables
果物 Fruit	メロン、デコポン Japanese Mask Melon and Dekopon orange
甘味 Sweets	桜餅 Sakura Mochi, Rice Cake

\*仕入の状況等により、食材・メニューに変更がある場合がございます。Menu items may change subject to availability and supply conditions.