



# The Hongkong Japanese Club

## 5月の花会席 Hana kaiseki of May

### メニュー

先付

Sakizuke

前菜

Appertizer

吸物

Clear soup

刺身

Sashimi

煮物

Warm dish

焼物

Grilled dish

揚物

Fried dish

肉料理

Wagyu dish

食事

Noodle

果物

Fruit

甘味

Sweets

### Menu

梅貝含め煮

Simmered whelk

日海老照り酒、アスパラ生ハム巻き、エンヤ  
ロット

Glass shrimp dressed with Irizake sauce, Asparagus rolled  
Prosciutto, Shallot with Moromi miso

浅利真丈と蓴菜

Asari Clam cake and Water shield in clear soup

鮪トロ、鰯、粒貝

Tuna, Yellow Jack, Whelk

桜海老の飛龍頭 よもぎ麩と落添え

Deep-fried vegetable tofu with Sakura shrimp

太刀魚塩焼き

Grilled Cutlass fish

鮎魚女唐揚げ、明日葉

Deep-fried Ainame Greenling with Ashitaba herb

和牛サイコロステーキ

Wagyu Beef Diced Steak

鰯茶そば

Hot Green tea soba noodle topped with a salty-sweet dried herring

メロン、沖縄パイナップル

Japanese Melon and Okinawa Pineapple

よもぎ餅

Rice cake with Yomogi herb

\*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

## 5月の月会席 Tsuki kaiseki of May

### メニュー

#### 先付

Sakizuke

### Menu

#### 梅貝含め煮

Simmered whelk

#### 前菜

Appertizer

#### 白海老煎り酒、アスパラ生ハム巻き、エシャロット

Glass shrimp dressed with Irizake sauce, Asparagus rolled Prosciutto, Shallot with Moromi miso

#### 吸物

Clear soup

#### 浅利真丈と蓴菜

Asari Clam cake and Water shield in clear soup

#### 刺身

Sashimi

#### 鮪トロ、鰯、粒貝

Tuna, Yellow Jack, Whelk

#### 煮物

Warm dish

#### 桜海老の飛龍頭 よもぎ麩と露添え

Deep-fried vegetable tofu with Sakura shrimp

#### 焼物

Grilled dish

#### 太刀魚塩焼き

Grilled Cutlass fish

#### 揚げ物

Fried dish

#### 鮎魚女唐揚げ、明日葉

Deep-fried Ainame Greenling with Ashitaba herb

#### 食事

Noodle

#### 鰯茶そば

Hot Green tea soba noodle topped with a salty-sweet dried herring

#### 果物

Fruit

#### メロン、沖縄パイナップル

Japanese Melon and Okinawa Pineapple

#### 甘味

Sweets

#### よもぎ餅

Rice cake with Yomogi herb

\*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.