



The Hongkong Japanese Club

花会席 (Hana-kaiseki)

\$880 per head

メニュー

先付

Appertizer

前菜

Appertizer

吸物

Clear soup

刺身

Sashimi

煮物

Warm dish

焼物

Grilled dish

口替

Wagyu dish

揚物

Fried dish

食事

Noodle

果物

Fruit

甘味

Sweets

Menu

白ダツお浸し

Cooked taro stem

茶豆、カマス棒鮓、夏鴨白ロース

Chamame beans, Barracuda pressed sushi, Roast duck with orange sauce

鱧湯引き、蓴菜、小メロン

Parboiled conger eel, water shield and small melon in clear soup

鮪トロ、粒貝、真鰯

Fatty tuna, Whelk, Horse mackerel

とうもろこし真丈と湯葉の炊き合わせ

Steamed corn dumpling with tofu skin

鮎塩焼き

Grilled Ayu fish

和牛薄焼き

Grilled thinly sliced Wagyu beef

夏鱧と帆立の天ぷら

Sand borer and scallop Tempura

冷やし三食素麺

Cold three colours Soumen noodle

小玉すいか、ライチ

Japanese water melon, Lychee

水ようかん

Sweet red bean jelly

*Menu items may change subject to availability and supply conditions



The Hongkong Japanese Club

月会席 (Tsuki-kaiseki)

\$780 per head

メニュー

先付

Appertizer

前菜

Appertizer

吸物

Clear soup

刺身

Sashimi

煮物

Warm dish

焼物

Grilled dish

揚物

Fried dish

食事

Noodle

果物

Fruit

甘味

Sweets

Menu

白ダツお浸し

Cooked taro stem

茶豆、カマス棒鮓、夏鴨白ソース

Chamame beans, Barracuda pressed sushi, Roast duck with orange sauce

鱧湯引き、蓴菜、小メロン

Parboiled conger eel, water shield and small melon in clear soup

鮪トロ、粒貝、真鱈

Fatty tuna, Whelk, Horse mackerel

とうもろこし真丈と湯葉の炊き合わせ

Steamed corn dumpling with tofu skin

鮎塩焼き

Grilled Ayu fish

夏鱧と帆立の天ぷら

Sand borer and scallop Tempura

冷やし三食素麺

Cold three colours Soumen noodle

小玉すいか、ライチ

Japanese water melon, Lychee

水ようかん

Sweet red bean jelly

*Menu items may change subject to availability and supply conditions