



The Hongkong Japanese Club

8月の花会席

Hana kaiseki of August

メニュー

先付

Appertizer

胡麻豆腐雲丹のせ

Sesame Tofu with sea urchin

前菜

Appertizer

姫栄螺旨煮、鮎一風干し、茶豆

Softly simmered Sazae, Lightly dried Ayu fish, Chamame bean

吸物

Clear soup

鱧と松茸、小メロン入り

Conger eel, Matsutake mushroom and small melon in clear soup

刺身

Sashimi

鮪トロ、秋刀魚、かわはぎ

Fatty tuna, Saury, Filefish

煮物

Warm dish

丸茄子と穴子の煮卸し

Cooked Egg plant and conger eel with grated radish

焼物

Grilled dish

尼鯛西京焼き

Grilled Tilefish in Saikyo-miso

肉料理

Wagyu dish

和牛薄焼き

Grilled thinly sliced Wagyu beef

揚物

Fried dish

鰈唐揚げ

Deep-fried Karei, Flounder

食事

Noodle

温生湯葉氷見うどん

Hot Himi Udon noodle with fresh tofu skin

果物

Fruit

メロン、巨峰

Melon, Kyoho grape

甘味

Sweets

桃の餅

Peach 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

8月の月会席 Tsuki kaiseki of August

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

揚げ物

Fried dish

食事

Noodle

果物

Fruit

甘味

Sweets

Menu

胡麻豆腐雲丹のせ

Sesame Tofu with sea urchin

姫栄螺旨煮、鮎一風干し、茶豆

Softly simmered Sazae, Lightly dried Ayu fish, Chamame bean

鱧と松茸、小メロン入り

Conger eel, Matsutake mushroom and small melon in clear soup

鮪トロ、秋刀魚、かわはぎ

Fatty tuna, Saury, Filefish

東坡肉と小芋の煮卸し

Braised pork and taro with grated radish

尼鯛西京焼き

Grilled Tilefish in Saikyo-miso

鰈唐揚げ

Deep-fried Karei, Flounder

温生湯葉氷見うどん

Hot Himi Udon noodle with fresh tofu skin

メロン、巨峰

Melon, Kyoho grape

桃の餅

Peach 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.