

今月のおすすめ

2019年8月

四季折々の日本の食材をつかった季節のおすすめ料理です。
旬の味わいを、月替わりでお楽しみください。



滋賀県産黒毛和牛ローストビーフ、加茂茄子と穴子の煮卸し、焼きとうもろこし、鮎塩焼き、床節旨煮、だだ茶豆

だだ茶豆	\$100
焼きとうもろこし	\$130
鮎塩焼き	\$150
床節旨煮	\$200
滋賀県産黒毛和牛ローストビーフ	\$450
加茂茄子と穴子の煮卸し	\$200

～おすすめ刺身～

水蛸薄造り	\$400
岩かきポン酢	\$240
殻付帆立貝	\$200
鰻たたき	\$160
穴子つまみ	\$150
のどぐろ	\$600

～おすすめ寿司～

炙りえんがわ	\$90
炙り和牛	\$140
炙り帆立貝	\$75
うに	\$160
のどぐろ	\$120
小肌	\$40

*生産状況などにより、予告なく変更されることがあります。

香港日本人倶楽部レストラン