

おせちを味わうコース料理

正月ディナー

1月2日(祝)・3日(火)限定

- 祝肴 数の子、栗きんとん、田作り、
紅白蒲鉾、黒豆、鰹昆布巻、伊達巻、
いくら醤油漬け
- 雑煮椀 鴨ロース、紅白梅大根人参、焼餅、
芽葱、柚子
- 刺身 鮪、鯛
- 焼物 尾鯛西京焼き
紅白はじかみ、菊花大根
- 肉料理 牛ヒレステーキ、獅子唐、南京
- 揚物 天麩羅(海老、めごち、菜の花)
- 食事 握り寿司3貫、巻物2貫、赤出汁
- 食後 抹茶プリン、苺

1名様 HK\$980

(要予約)

生産状況等により、内容が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

New Year' Traditional
OSECHI Dinner
2nd and 3rd January

"Osechi" is Japanese traditional meal eaten only for New Year 3days. All name of cuisine has happy & well-meaning.

祝肴 Soy Marinade Herring Roe, Chestnut in Sweet Potato Paste, Dried Small Sardine, Red & White Fish Cake, Sweetened Black Beans, Rolled Kelp with Fish, Rolled Omelet, Salmon Roe in Sauce

雑煮椀 Sticky-Rice Cake with Roasted duck meat, White Radish, Red Carrot, Green onion sprout, sliced Yuzu in soup

刺身 Tuna, Red Snapper

焼物 Tilefish Roasted with Miso

肉料理 Beef Steak

揚物 Tempura

食事 Sushi

甜品 Maccha Pudding, Strawberry

1 person HK\$980

(Reservation required)

***Please note special items are subject to availability without any prior notice.

The Hongkong Japanese Club Restaurant