

今月のおすすめ

2019年4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。



蛍烏賊と蚕豆のかき揚げ、沖縄産
太もずく、牛肉ポン酢焼き・新玉葱、
はまぐり酒蒸し

蚕豆	\$100
沖縄産太もずく	\$80
蛍烏賊と蚕豆のかき揚げ	\$160
はまぐり酒蒸し	\$180
九州産鱈の木の芽焼き	\$180
牛肉ポン酢焼き、新玉葱	\$180
春キャベツと豚ばら肉の鍋	\$200

～おすすめ刺身～

水蛸薄造り	\$400
のどぐろ刺身	\$500
うにつまみ	\$400
殻付帆立貝刺身	\$200
縞あじ刺身	\$400
岩かきポン酢	\$180

～おすすめ寿司～

うに	\$160
のどぐろ	\$110
炙りえんがわ	\$90
煮蛤	\$120
金目鯛	\$90
炙り和牛	\$140

*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。

April Monthly Special

Selected April monthly specials from all over Japan
presented by flavor-enhancing cooking method.
Enjoy the best flavors of the season at HK Japanese Club!



Firefly Squid and Horse Bean Kakiage Tempura, Thick Mozuku Seaweed from Okinawa, Grilled Beef with Ponzu Sauce and New Onion, Steamed Hamaguri Clam with Sake

Horse Bean	\$100
Thick Mozuku Seaweed from Okinawa	\$80
Firefly Squid and Horse Bean Kakiage Tempura	\$160
Steamed Hamaguri Clam with Sake	\$180
Grilled Sawara Fish from Kyushu with Young Sansho Leaves	\$180
Grilled Beef with Ponzu Sauce and New Onion	\$180
Pork with Spring Cabbage in Hotpot	\$200

~ Sashimi Special ~

Thinly Sliced Fresh Octopus	\$400
Rosy Seabass Sashimi	\$500
Sea Urchin Tsumami	\$400
Fresh Scallop with Shell	\$200
Yellow Jack Sashimi	\$400
Rock Oyster with Ponzu Sauce	\$180

~ Sushi Special ~

Sea Urchin	\$160
Rosy Seabass	\$110
Roasted Flounder Fin	\$90
Steamed Clam	\$120
Alfonsino	\$90
Roasted Wagyu	\$140

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

The Hongkong Japanese Club Restaurant