

今月のおすすめ

2018年12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。



北海道産トロ鰯塩焼き、ずわい蟹と公魚
天扶良、鰯大根煮、雲子ポン酢

鮫肝	\$180
雲子ポン酢	\$200
揚げ銀杏	\$120
寒鰯(塩・照り)焼き	\$180
北海道産トロ鰯塩焼き	\$120
鰯大根煮	\$200
北海道産牡蠣フライ	\$160
ずわい蟹と公魚天扶良	\$200

～北海道産おすすめ～

真牡蠣ポン酢	\$120
水蛸薄造り	\$400
鰯刺身	\$160
殻付帆立刺身	\$200
粒貝刺身	\$500
うにつまみ	\$400

～おすすめ刺身・寿司～

鰯刺身	\$500
細魚刺身	\$280
赤鯉刺身	\$450
炙りえんがわ寿司	\$90
金目鯛寿司	\$80
炙り和牛寿司	\$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。

香港日本人倶楽部レストラン

December Monthly Special

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



Grilled Fatty Sardine from Hokkaido, Snow Crab And
Wakasagi Smelt Tempura, Simmered Yellowtail And Daikon
Radish, Cod Fish White Roe With Ponzu Sauce

Monkfish Liver	\$180
Cod Fish White Roe with Ponzu Sauce	\$200
Deep-Fried Ginkgo	\$120
Kanburi, Yellowtail Grilled / Teriyaki	\$180
Grilled Fatty Sardine from Hokkaido	\$120
Simmered Yellowtail and Daikon Radish	\$200
Deep-Fried Oyster from Hokkaido	\$160
Snow Crab and Wakasagi Smelt Tempura	\$200

~ Hokkaido Special ~

Raw Oyster	\$120
Thin Sliced Fresh Octopus	\$400
Herring Sashimi	\$160
Fresh Scallop with Shell	\$200
Whelk Sashimi	\$500
Sea Urchin Tsumami	\$400

~ Sashimi & Sushi Special ~

Yellowtail Sashimi	\$500
Sayori, Halfbeak Sashimi	\$280
Rosy Seabass Sashimi	\$450
Roasted Flounder Fin Sushi	\$90
Alfonsino Fish Sushi	\$80
Roasted Wagyu Sushi	\$140

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

The Hongkong Japanese Club Restaurant