

今月のおすすめ

2019年2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。



白魚かき揚げと春野菜の天扶良、飯蛸と菜の花、
春野菜のお浸し、合鴨と水菜のハリハリ鍋

蚕豆	\$100
春野菜のお浸し	\$100
公魚南蛮漬け	\$100
飯蛸と菜の花	\$140
日本鱈西京焼き	\$160
白魚かき揚げと春野菜の天扶良	\$200
合鴨と水菜のハリハリ鍋	\$220

～おすすめ刺身～

さより刺身	\$280
寒平目薄造り	\$400
金目鯛刺身	\$400
真牡蠣ポン酢	\$120
殻付帆立貝刺身	\$210
のどぐろ刺身	\$500

～おすすめ寿司～

うに	\$160
金目鯛	\$90
のどぐろ	\$110
小肌	\$40
炙り帆立貝	\$75
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。

February Monthly Special

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



Deep-Fried Icefish and Spring Vegetable Tempura, Softly Cooked Baby Octopus with Canola Flower, Boiled Spring Vegetable, Aigamo Duck and Mizuna Hotpot

Horse Bean	\$100
Boiled Spring Vegetable	\$100
Wakasagi Smelt Fritters in Sweet and Peppery Vegetable Sauce	\$100
Softly Cooked Baby Octopus with Canola Flower	\$140
Grilled Japanese Sawara Fish in Saikyo Miso Flavor	\$160
Deep-Fried Icefish and Spring Vegetable Tempura	\$200
Aigamo Duck and Mizuna Hotpot	\$220

~ Sashimi Special ~

Sayori, Halfbeak Sashimi	\$280
Flounder Thinly Sliced Sashimi	\$400
Alfonsino Sashimi	\$400
Pacific Oyster with Ponzu Sauce	\$120
Fresh Scallop with Shell	\$210
Rosy Seabass Sashimi	\$500

~ Sushi Special ~

Sea Urchin Sushi	\$160
Alfonsino Sushi	\$90
Rosy Seabass Sushi	\$110
Gizzard Shad Sushi	\$40
Roasted Scallop Sushi	\$75
Roasted Wagyu Sushi	\$140

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

The Hongkong Japanese Club Restaurant