

# 今月のおすすめ

2018年7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。



焼きとうもろこし、だだ茶豆、  
鱧と萵菜の吸物、鮎塩焼き

だだ茶豆	\$100
焼き茄子	\$80
焼きとうもろこし	\$130
鱧と萵菜の吸物	\$150
鮎塩焼き	\$140
鰻ざく	\$150
夏野菜の天扶良	\$160

## ～おすすめ刺身～

スズキの薄造り	\$400
いわしの刺身	\$150
殻付帆立貝刺身	\$200
岩かきポン酢	\$240
縞鰯刺身	\$400
うにつまみ	\$400

## ～おすすめ寿司～

うに	\$160
炙りえんがわ	\$80
スズキ	\$70
小肌	\$40
縞鰯	\$75
炙りサーモン	\$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。

# July Monthly Special

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



Boiled Dadacha-Mame Bean, Grilled Corn, Hamo, Pike Conger and Water Shield in Clear Soup, Grilled Ayu Fish

Boiled Dadacha-Mame Bean	\$100
Grilled Eggplant	\$80
Grilled Corn	\$130
Hamo, Pike Conger and Water Shield in Clear Soup	\$150
Grilled Ayu Fish	\$140
Grilled Eel and Cucumber Salad	\$150
Summer Vegetables Tempura	\$160

## ~ Sashimi Special ~

## ~ Sushi Special ~

Japanese Sea Bass Thin Sliced Sashimi	\$400	Sea Urchin	\$160
Sardines Sashimi	\$150	Roasted Flounder Fin	\$80
Fresh Scallop with Shell	\$200	Suzuki, Japanese Sea Bass	\$70
Rock Oyster with Ponzu Sauce	\$240	Gizzard Shad	\$40
Yellow Jack Sashimi	\$400	Yellow Jack	\$75
Sea Urchin Tsumami	\$400	Roasted Salmon	\$40

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

**The Hongkong Japanese Club Restaurant**