

今月のおすすめ

2020年6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。



ビーフストロガノフ、蛤白ワイン蒸し、姫栄螺旨煮
穴子天婦羅、若鮎塩焼、叩きピリ辛胡瓜

若鮎塩焼	\$150
叩きピリ辛胡瓜(日本産)	\$60
蛤白ワイン蒸し	\$180
穴子天婦羅	\$190
姫栄螺旨煮	\$220
ビーフストロガノフ	\$180

～おすすめ刺身～

水蛸薄造り	\$400
岩かきポン酢	\$280
あじたたき	\$180
うにつまみ	\$400
かつお刺身	\$350
殻付帆立貝	\$210

～おすすめ寿司～

炙りえんがわ	\$100
穴子	\$60
小肌	\$40
うに	\$160
づけ鮓	\$70
金目鯛	\$90

*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