

今月のおすすめ

2018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。



日本産胡瓜のもろ胡、
浅利と分葱の玉締め、
自家製鰯の一風干し、
稚鮎と穴子の天扶羅

生枝豆	\$100
日本産胡瓜のもろ胡	\$80
グリーンアスパラのベーコン炒め	\$150
浅利と分葱の玉締め	\$140
尾鯛西京焼き	\$160
自家製鰯の一風干し	\$160
稚鮎と穴子の天扶羅	\$200

～おすすめ刺身～

石鯛薄造り	\$400
岩かきポン酢	\$240
伊佐木刺身	\$350
殻付帆立貝	\$180
鰯刺身	\$150
鰹刺身	\$400

～おすすめ寿司～

石鯛	\$80
小肌	\$40
炙りえんがわ	\$80
うに	\$160
鰹	\$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。

June Monthly Special

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



Japanese Cucumber with Moromi Miso, Asari Clam and Wakegi
Green Onion with Soft Scrambled Egg, Homemade Lightly Dried
Barracuda, Young Ayu Fish and Conger Eel Tempura

Fresh Edamame Beans	\$100
Japanese Cucumber with Moromi Miso	\$80
Stir-Fried Asparagus and Bacon	\$150
Asari Clam and Wakegi Green Onion with Soft Scrambled Egg	\$140
Grilled Tilefish in Saikyo-Miso Flavor	\$160
Homemade Lightly Dried Barracuda	\$160
Young Ayu Fish and Conger Eel Tempura	\$200

~ Sashimi Special ~

Parrot Fish Thin Sliced Sashimi	\$400
Rock Oyster with Ponzu Sauce	\$240
Chicken Grunt Sashimi	\$350
Fresh Scallop with Shell	\$180
Sardines Sashimi	\$150
Yellow Jack Sashimi	\$400

~ Sushi Special ~

Parrot Fish	\$80
Gizzard Shad	\$40
Roasted Flounder Fin	\$80
Sea Urchin	\$160
Yellow Jack	\$75
Roasted Wagyu	\$140

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

The Hongkong Japanese Club Restaurant