

今月のおすすめ

2019年5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。



和牛舌赤ワイン味噌煮込み、稚鮎と旬野菜の天麩羅、九州産鱈の塩麴焼、豆苗と蟹身の早煮、

新枝豆	\$100
豆苗と蟹身の早煮	\$150
稚鮎と旬野菜の天麩羅	\$180
はまぐり酒蒸し	\$180
九州産鱈の塩麴焼	\$180
和牛舌赤ワイン味噌煮込み	\$380

～おすすめ刺身～

岩牡蠣ポン酢	\$240
鰯薄造り	\$400
鰯たたき	\$160
鰯赤身刺身	\$300

～おすすめ寿司～

うに	\$160
金目鯛	\$90
穴子	\$60
炙りえんがわ	\$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。

May Monthly Special

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



Sterwed Wagyu Beef Tongue in Miso & Red Wine, Tempura Fried Young "Ayu" Sweetfish & Seasonal Vegetables Grilled Japanese Mackerel in Salted Koji Flavor, Simmered Crab Meat & Pea Sprouts

<i>Boiled Fresh Edamame Beans</i>	<i>\$100</i>
<i>Simmered Crab Meat & Pea Sprouts</i>	<i>\$150</i>
<i>Tempura Fried Young "Ayu" Sweetfish & Seasonal Vegetables</i>	<i>\$180</i>
<i>Steamed Clam with Sake</i>	<i>\$180</i>
<i>Grilled Japanese Spanish Mackerel in Salted Koji Flavor</i>	<i>\$180</i>
<i>Stewed Wagyu Beef Tongue in Miso & Red Wine</i>	<i>\$380</i>

~ Sashimi Special ~

<i>Rock Oyster with "Ponzu" Vinegar Sauce</i>	<i>\$240</i>
<i>Flounder Thin Sliced Sashimi</i>	<i>\$400</i>
<i>Horse Mackerel "Tataki" Chopped Sashimi</i>	<i>\$160</i>
<i>Lean Tuna Sashimi</i>	<i>\$300</i>

~ Sushi Special ~

<i>Sea Urchin</i>	<i>\$160</i>
<i>Alfonsino</i>	<i>\$90</i>
<i>Conger Eel</i>	<i>\$60</i>
<i>Roasted flounder "Engawa" edge</i>	<i>\$90</i>

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