

# 今月のおすすめ

2018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。



華味鳥とつくねのクレソン  
鍋、稚鮎と新蓮根の天扶良  
日本鱈の西京焼き、  
新枝豆

新枝豆	\$100
ずわい蟹と豆苗のさっと煮	\$150
小粒蛤の酒蒸し	\$160
日本鱈の西京焼き	\$180
稚鮎と新蓮根の天扶良	\$180
華味鳥とつくねのクレソン鍋	\$250

## ～おすすめ刺身～

鰯薄造り	\$400
伊佐木刺身	\$300
鰯刺身	\$150
殻付帆立貝刺身	\$180
うにつまみ	\$400
岩牡蠣ポン酢	\$240

## ～おすすめ寿司～

小肌	\$40
伊佐木	\$70
鰯鮓	\$90
うに	\$160
炙りえんがわ	\$80
赤鯶	\$100

\*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!



Hanamidori-Chicken and Chicken Balls with Watercress in Hotpot, Young Ayu Fish and Fresh Lotus Root Tempura, Grilled Japanese Sawara Fish in Saikyo Miso Flavor, Fresh Edamame Beans

Fresh Edamame Beans	\$100
Snow Crab Simmered with Pea Sprouts	\$150
Steamed Small Clam with Sake	\$160
Grilled Japanese Sawara Fish in Saikyo Miso Flavor	\$180
Young Ayu Fish and Fresh Lotus Root Tempura	\$180
Hanamidori-Chicken and Chicken Balls with Watercress in Hotpot	\$250

## ~ Sashimi Special ~

Flatfish Thin Sliced Sashimi	\$400
Chicken Grunt Sashimi	\$300
Sardines Sashimi	\$150
Fresh Scallop with Shell	\$180
Sea Urchin Tsumami	\$400
Rock Oyster with Ponzu Sauce	\$240

## ~ Sushi Special ~

Gizzard Shad	\$40
Chicken Grunt	\$70
Yellow Jack	\$90
Sea Urchin	\$160
Roasted Flounder Fin	\$80
Rosy Seabass	\$100

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