

今月のおすすめ

2018年11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。



九州産華味鳥とさきのこ鍋、鮫肝ポン酢、
鹿児島産黒豚西京焼き、小蕪風呂吹き

揚げ銀杏	\$120
鮫肝ポン酢	\$180
雲子ポン酢	\$200
小蕪風呂吹き	\$100
小松菜と合鴨の早煮	\$120
鹿児島産黒豚西京焼き	\$160
北海道産牡蠣フライ	\$160
九州産華味鳥とさきのこ鍋	\$200

～北海道産おすすめ～

真牡蠣(厚岸)	\$120
秋刀魚(根室)	\$200
鰯薄造り(釧路)	\$400
鰯刺身(厚田)	\$160
殻付帆立貝刺身(オホーツク海)	\$200
牡丹海老刺身(オホーツク海)	\$100

～おすすめ刺身・寿司～

細魚刺身	\$280
真鰯刺身	\$150
金目鯛刺身	\$400
炙りえんがわ寿司	\$90
メ鯖寿司	\$50
赤鯉寿司	\$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。

November Monthly Special

Selected November 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 Mushroom Hotpot, Monkfish Liver, Grilled Kagoshima Berkshire in Saikyo Miso, Simmered Turnip with Sweet Miso Sauce

Deep-Fried Ginkgo	\$120
Monkfish Liver	\$180
Cod Fish White Roe with Ponzu Sauce	\$200
Simmered Turnip with Sweet Miso Sauce	\$100
Stewed Japanese Mustard Spinach and Aigamo Duck	\$120
Grilled Kagoshima Berkshire in Saikyo Miso	\$160
Deep-Fried Oyster from Hokkaido	\$160
Hanamidori-Chicken from Kyushu and Mushroom Hotpot	\$200

~ Hokkaido Special ~

Pacific Oyster (From Akkeshi)	\$120
Sanma, Saury (From Nemuro)	\$200
Karei, Flounder Thinly Sliced Sashimi (From Kushiro)	\$400
Herring Sashimi (From Atsuta)	\$160
Fresh Scallop with Shell (From Sea of Okhotsk)	\$200
Botan Shrimp Sashimi (From Sea of Okhotsk)	\$100

~ Sashimi & Sushi Special ~

Sayori, Halfbeak Sashimi	\$280
Japanese Sardine Sashimi	\$150
Alfonsino Sashimi	\$400
Roasted Flounder Fin Sushi	\$90
Vinegared Mackerel Sushi	\$50
Rosy Seabass Sushi	\$100

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

The Hongkong Japanese Club Restaurant