

# 今月のおすすめ

2019年9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。



生秋刀魚塩焼き、黒豚角煮鱈甲餡、白梅貝含ませ煮、木の子バター焼き、  
穴子と舞茸の天麩羅、だだ茶豆、埼玉県産焼さつまいも

だだ茶豆	\$100
白梅貝含ませ煮	\$180
木の子バター焼き	\$100
穴子と舞茸の天麩羅	\$180
生秋刀魚塩焼き	\$220
黒豚角煮鱈甲餡	\$150
埼玉県産焼さつまいも	\$90

## ～おすすめ刺身～

生いくらつまみ	\$180
新秋刀魚	\$280
殻付帆立貝	\$180
真牡蠣	\$120
皮ハギ薄造り	\$420
鰯	\$250

## ～おすすめ寿司～

生いくら	\$60
炙りえんがわ	\$100
炙りサーモンチーズのせ	\$50
新秋刀魚	\$60
鰯	\$50
皮ハギ肝のせ	\$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。

# September Monthly Special

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



Grilled Fresh Sanma, Saury, Braised Japanese Berkshire Belly with Amber Color Sauce, Softly Simmered White Whelk, Grilled Butter Mushrooms Anago, Conger Eel and Maitake Mushroom Tempura, Boiled Dadacha-Mame Bean, Grilled Sweet Potato from Saitama Prefecture

Boiled Dadacha-Mame Bean	\$100
Softly Simmered White Whelk	\$180
Grilled Butter Mushrooms	\$100
Anago, Conger Eel and Maitake Mushroom Tempura	\$180
Grilled Fresh Sanma, Saury	\$220
Braised Japanese Berkshire Belly with Amber Color Sauce	\$150
Grilled Sweet Potato from Saitama Prefecture	\$90

## ~ Sashimi Special ~

## ~ Sushi Special ~

Fresh Ikura, Salmon Roe Tsumami	\$180	Ikura, Salmon Roe	\$60
Fresh Sanma, Saury Sashimi	\$280	Roasted Flounder Fin	\$100
Fresh Scallop with Shell	\$180	Roasted Salmon with Cheese	\$50
Oyster with Ponzu Sauce	\$120	Fresh Sanma, Saury	\$60
Kawahagi, Filefish Thinly Sliced	\$420	Vinegared Mackerel	\$50
Vinegared Mackerel	\$250	Kawahagi, Filefish with Liver	\$90

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

**The Hongkong Japanese Club Restaurant**