

今月のおすすめ

2018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、白梅貝合せ煮、生筋子、
きのこバター炒め

だだ茶豆	\$100
生筋子	\$150
白梅貝合せ煮	\$160
きのこバター炒め	\$100
黒豚角煮の馬鈴薯あんかけ	\$120
生秋刀魚塩焼き	\$180
江戸前穴子の天扶羅	\$180

～おすすめ刺身～

生いくらつまみ	\$160
新秋刀魚刺身	\$200
岩かきポン酢	\$240
殻付帆立貝刺身	\$200
皮剥薄造り(肝ポン酢)	\$400
真いわし刺身	\$150

～おすすめ寿司～

小肌	\$40
うに	\$160
いくら	\$60
炙り秋刀魚	\$50
炙りえんがわ	\$90
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。

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!



Fresh Salted Salmon Roe, Softly Simmered White Whelk, Sautéed Butter Mushrooms, Grilled Fresh Sanma, Saury

<i>Boiled Dadacha-Mame Bean</i>	<i>\$100</i>
<i>Fresh Salted Salmon Roe</i>	<i>\$150</i>
<i>Softly Simmered White Whelk</i>	<i>\$160</i>
<i>Sautéed Butter Mushrooms</i>	<i>\$100</i>
<i>Braised Japanese Berkshire Belly with Mashed Potatoes Sauce</i>	<i>\$120</i>
<i>Grilled Fresh Sanma, Saury</i>	<i>\$180</i>
<i>Edomae Anago, Conger Eel Tempura</i>	<i>\$180</i>

~ Sashimi Special ~

<i>Fresh Ikura, Salmon Roe Tsumami</i>	<i>\$160</i>
<i>Fresh Sanma, Saury Sashimi</i>	<i>\$200</i>
<i>Rock Oyster with Ponzu Sauce</i>	<i>\$240</i>
<i>Fresh Scallop with Shell</i>	<i>\$200</i>
<i>Kawahagi, Filefish Thinly Sliced Sashimi (with Liver Ponzu Sauce)</i>	<i>\$400</i>
<i>Japanese Sardine Sashimi</i>	<i>\$150</i>

~ Sushi Special ~

<i>Gizzard Shad</i>	<i>\$40</i>
<i>Sea Urchin</i>	<i>\$160</i>
<i>Ikura, Salmon Roe</i>	<i>\$60</i>
<i>Roasted Sanma, Saury</i>	<i>\$50</i>
<i>Roasted Flounder Fin</i>	<i>\$90</i>
<i>Roasted Wagyu</i>	<i>\$140</i>

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

The Hongkong Japanese Club Restaurant