

今月のおすすめ

2026年弥生



蛸烏賊木の芽味噌掛け \$120



蛤酒蒸し \$180



桜海老かき揚げ \$160



国産豚バラ肉と春キャベツの鍋 \$200



あおり烏賊とアスパラのバター炒め \$160



春野菜のお浸し \$100



蚕豆 \$100



合鴨ロース煮 \$160

*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

香港日本人倶楽部レストラン

寿司シェフおすすめ

Sushi Chef's Recommendation

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

～刺身 Sashimi Special～

白身魚薄造り三種盛り	\$420
3 Kinds of Thin Sliced White-fleshed Fish	
光物二種盛り	\$180
2 Kinds of Blue-backed Fish	
貝の刺身三種盛り	\$300
3 Kinds of Shellfish	
牡蠣ポン酢	\$130
Fresh Oyster Ponzu Sauce	

～寿司 Sushi Special～

鮪の握り寿司三種～トロ、赤身、ネギトロ～	\$300
3 kinds of Tuna Sushi～Fatty, Loin, NEGITORO～	
炙り寿司三貫～鮭、穴子、トロ～	\$260
3 kinds of Roasted Sushi～Salmon, Congar Eel, Fatty Tuna～	
貝の握り寿司三種～赤貝、北寄貝、帆立貝～	\$250
3 kinds of Shellfish Sushi～Ark shell, Surf Clum, Scallop～	
水蛸(吸盤)の握り寿司	\$60
Fresh Octopus (Sucker)	

* 仕入れ状況により予告なく変更することがあります。
Please note that menu items are subject to availability without any notice.