

日山・節日限定晚市套餐

HIYAMA · FESTIVE DINNER SET

お祝いメニュー

壽喜焼・すき焼き・Sukiyaki

先付け

慢煮鴨胸、赤海參土佐酢漬、慢煮鮫鱈魚肝、
焼西京芝士、脆炸和牛春卷

鴨の胸肉、赤ナマコ、あん肝、チーズの西京焼き、和牛のしそ春巻き
Slow-cooked Duck Breast, Marinated Sea Cucumber, Slow-cooked Monkfish Liver, Grilled Cheese, Wagyu Spring Roll

酢物

玉珧貝、旬野菜、平實檸檬

平貝、旬野菜、平実レモン
Pen Shell, Seasonal Japanese Vegetables, Hiram Lemon

向付

A5 和牛肩胛薄片、魚子醬、海膽、松露

A5和牛肩ロース、キャビア、うに、トリュフ
A5 Chuck Roll Carpaccio, Caviar, Sea Urchin, Truffle

壽喜焼

A5 和牛嚴選 肉眼、西冷 部位各一片

本日の特選A5和牛リブロース、サーロイン 1枚
Daily Selection of A5 Wagyu Rib-Eye and Sirloin (1 Piece Each)

野菜五品盛

野菜の盛り合わせ
Assorted Vegetables

温物

鮑魚、車海老、青海苔

鮑、車海老、青のり
Abalone, Cooked Shrimp, Seaweed

飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯

日本国産米、漬物と味噌汁
Japanese Rice . Pickles . Miso Soup

或 または

稻庭烏冬(冷/熱)

稲庭うどん(冷たい/温かい)
Inaniwa Udon (Cold/ Hot)

焼き物

A5 牛柳、冬筍、九條蔥

A5牛くヒレ、冬竹の子、九条葱
A5 Tenderloin , Bamboo Shoots, Kujo Negi

甘味

赤蜜瓜、赤梨

メロン、赤梨
Japanese Melon, Japanese Pear

每位 \$ 1,388 per person

お一人様