

日山・花火祭

HIYAMA FIREWORK MENU

先付

機煮黒梅貝、炙焼北寄貝
鮑魚山椒醬、和牛肩胛多士、若桃啫喱

季節先付5品盛り

Seasonal Starter 5 Types

冷鉢

鮑魚、海葡萄、安房宮菊

鮑、海ぶどう、あぼうきゅう

Abalone, Sea Grapes, Japanese Chrysanthemum

刺身

石垣鯛、金槍魚、北海道海膽

イシガキダイ、まぐろ、うに

Spotted Knifejaw, Tuna, Hokkaido Sea Urchin

壽喜焼

A5和牛嚴選 肉眼、西冷 部位各一片
野菜五品盛

特選A5和牛リブロース、サーロイン1枚・野菜の盛り合わせ

Daily Selection of A5 Wagyu Rib Eye & Sirloin (1 Piece Each),
Assorted Vegetables

旬味

A5和牛肩胛、松茸、和牛清湯

A5和牛肩ロース、まつたけ、和牛コンソメ

A5 Wagyu Chuck Roll, Matsutake Mushroom, Wagyu Consommé

飯 / 烏冬

日本米飯、漬物及味噌湯

御飯、漬物と味噌汁

Japanese Rice, Pickles & Miso Soup

或 or

稲庭烏冬(冷/熱)

稲庭うどん(冷たい/温かい)

Inaniwa Udon (Cold/ Hot)

煮物

鱈場蟹、舞茸、清酒煮

たらバガニの酒蒸し

Steamed King Crab, Sake

焼物

A5和牛内裙、銀杏、栗

A5和牛ハラミの焼き、いちよう、くり

A5 Wagyu Inside Skirt, Ginkgo, Japanese Chestnut

甘味

南水梨、富有柿

旬の果物

Japanese Seasonal Fruit

每位 \$1,488

お一人様 per person

3位以上 送清酒 Haru 720ml 1支

For 3 person and above, Free Sake Haru 720ml 1 bottle