



# The Hongkong Japanese Club

## 6月の花会席 Hana kaiseki of June

### メニュー

先付  
Sakizuke

前菜  
Appertizer

吸物  
Clear soup

刺身  
Sashimi

煮物  
Warm dish

焼物  
Grilled dish

肉料理  
Wagyu dish

揚物  
Fried dish

食事  
Noodle

果物  
Fruit

甘味  
Sweets

### Menu

無花果胡麻味噌掛け  
Fig with sesame miso sauce

床節旨煮、白ダツ黄身酢掛け、新枝豆  
Simmered Japanese abalone, Taro stem with egg yolk vinegar sauce,  
Fresh Edamame

伊佐木焼霜、蓴菜、小メロン  
Roasted Isaki fish leaving some skin on with Jyunsai

鯉たたき、福子薄造り  
Finely chopped Bonito, Suzuki fish thinly sliced Sashimi

冷やし煮物 冬瓜鶏そぼろ餡、車海老、小茄子、オクラ  
Chilled Nimono, simmered winter melon with minced chicken sauce

すずきバター塩焼き  
Grilled Suzuki, Japanese sea bass with butter

和牛炙り寿司、新生姜漬け  
Roasted Wagyu beef Sushi with fresh vinegared ginger

天ぷら 穴子、稚鮎、隠元豆  
Conger eel, Young Ayu fish, and Kidney bean Tempura

冷やし氷見うどん  
Cold Himi Udon noodle

メロン、さくらんぼ  
Melon and Cherries

よもぎ餅  
Rice cake with Yomogi herb

\*仕入の状況等により、食材・メニューに変更がある場合がございます。Menu items may change subject to availability and supply conditions.



# The Hongkong Japanese Club

## 6月の月会席 Tsuki kaiseki of June

### メニュー

先付

Sakizuke

前菜

Appertizer

吸物

Clear soup

刺身

Sashimi

煮物

Warm dish

焼物

Grilled dish

揚物

Fried dish

食事

Noodle

果物

Fruit

甘味

Sweets

### Menu

無花果胡麻味噌掛け

Fig with sesame miso sauce

床節旨煮、白ダツ黄身酢掛け、新枝豆

Simmered Japanese abalone, Taro stem with egg yolk vinegar sauce,  
Fresh Edamame

伊佐木焼霜、蓴菜、小メロン

Roasted Isaki fish leaving some skin on with Jyunsai

鰹たたき、福子薄造り

Finely chopped Bonito, Suzuki fish thinly sliced Sashimi

冷やし煮物 冬瓜鶏そぼろ餡、車海老、小茄子、オクラ

Chilled Nimono, simmered winter melon with minced chicken sauce

すずきバター塩焼き

Grilled Suzuki, Japanese sea bass with butter

天ぷら 穴子、稚鮎、隠元豆

Conger eel, Young Ayu fish, and Kidney bean Tempura

冷やし氷見うどん

Cold Himi Udon noodle

メロン、さくらんぼ

Melon and Cherries

よもぎ餅

Rice cake with Yomogi herb

\*仕入の状況等により、食材・メニューに変更がある場合がございます。Menu items may change subject to availability and supply conditions.