

## 2016/2017 Miyako wedding special kaiseki

～都レストラン ウエディング御祝い会席（ワイキキ片道送迎付）～

(April 1<sup>st</sup>, 2016-March 31<sup>st</sup>, 2017)

5:30pm~9:00pm (Last Reservation 7:00pm)



お飲み物	乾杯用スパークリングワイン <i>Glass Sparkling Wine for toast</i>
祝 盛	紅白祝い膾 鰻巻玉子 子持昆布 烏賊黄金焼き 鯛俵焼き <i>Assorted appetizer for celebration</i>
御 造 り	鯛、鮪、海老、あしらい一式 <i>Tuna, Sea bream and Shrimp sashimi</i>
御 家 喜 物	ロブスター素焼 <i>Baked lobster with special sauce</i>
御 進 肴	牛フィレ肉ステーキ 料理長のおすすめソースにて <i>Sautéed filet of beef steak, chef's sauce</i>
御 食 事	お祝い都にぎり寿司(三貫)、吸物 <i>Miyako sushi, Clear soup</i>
デ ザ ー ト	パパイアアラモード <i>Papaya a la mode</i>

\$110.00++ per person

(お一人様料理・スパークリングワイン・片道送迎含む) 税金・サービス料別



## 2016/2017 Miyako wedding Kids Menu

～都レストラン お子様メニュー～

(April 1<sup>st</sup>, 2016-March 31<sup>st</sup>, 2017)

5:30pm~9:00pm (Last Reservation 7:00pm)

The logo for Miyako, featuring the name in a stylized blue font with a small square icon to the right.

*Shrimp Gratin, Beef-Teriyaki,  
Chicken-Karaage, Chawanmushi and Rice  
Orange Juice and Dessert*

海老グラタン、ビーフテリヤキ  
チキンから揚げ、茶碗蒸し、ご飯、  
アイスクリーム、オレンジジュース付

*\$28.00 ++ per person*

(お一人様 税金・サービス料別)



*Menu will vary depending upon the chef's own creation and season*