

Miyako Chef's Special /料理長お勧め会席

April,1th ~ April,30th \$65.00

Sake Pairing \$20.00 additional (追加料)



Zensai: Firefly Squid and Sea Bream Sunomono

Ginjo:Hakkaisan

Sashimi: Ahi and Amber Jack

Kumizakana: Sillago and Asparagus Tenpura , Simmered Hijiki Seaweed
Broad Beans Castella , Scallop Nigiri

Junmai:Otokoyama

onmono: Custard Cup Topped with "Tarako" Ankake Sauce

Susumezakana: Duck Steak with Ginger Sauce

Junmai:Akitabare "Koshiki Junzukuri"

Shokuji: Baby Anchovie Seasoned Rice, Miso Soup, Pickles

Dessert: ◇Please choose from the dessert menu.

Fruit Liquor:Bijofu Yuzu

前 菜 蛍烏賊と鯛の酢の物

吟醸：八海山

お造り 鮪とカンパチ

組 肴 鱈とアスパラの天婦羅、ひじき煮、
空豆カステラ、帆立の握り

純米：男山

温 物 茶碗蒸し たらこ餡かけ

進め肴 合鴨ステーキ生姜ソース

純米：秋田晴れ“古式純造り”

食 事 しらす炊き込みご飯、吸い物、香の物

デザート ◇デザートメニューよりお選び下さい。

果実酒：美丈夫 ゆず

- Limited quantities nightly – advance reservation requested.
- For those who have food allergies or dietary restrictions, please inform your server.
- Consuming raw or under cooked meats, poultry, shellfish, seafood or eggs may increase your risk of food borne illness.
- 料理長お勧め会席メニューは数に限りがございます。品切れの場合はご容赦願います。
- 食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
- 食材によるアレルギーや食事制限のあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。