

Miyako Chef's Choice / 料理長お勧めディナー

“Mutsuki & Kisaragi” / “睦月、如月”

January 20th ~ February 28th \$57.00

◆Zensai / 前菜



Grill King Salmon Miso “Yuan Yaki”
Sea Weed Pressed Sea Bream
Deep Fried Tofu Crab Sauce Topping
Squid with Sea Weed, Omelette
Baby Anchovy Grated Daikon

キングサーモン味噌幽庵焼き、玉子焼き、
鯛昆布マチーズソース、煽り烏賊若布和え、
ズワイ蟹餡かけ揚げ出し豆腐、シラスおろし



◆Main Dish / メインディッシュ

Sirloin Steak with Garlic Sauce

サーロインステーキ、ガーリックソース

◆Shokuji / 食事

Choice of one / どちらかお選び下さい。



Somen Noodles Egg Flower Soup
玉子餡かけ煮麺



California Roll
カリフォルニアロール

◆Dessert / デザート

Choice of one / 一品お選び下さい。



Soymilk Mango Pudding
豆乳マンゴプリン



Honey Jelly
蜂蜜のジュレ



Sweet Red-Bean Soup
お汁粉



Japanese Wheat Gluten
半兵衛麩の黒蜜煮

- 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.
- The final order of the course menu is 8:30 pm
- 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。
- コースメニューの最終オーダーは 8:30pm となっております。