

Miyako Chef's Choice / 料理長お勧めディナー

“Yayoi” / “弥生”

March 1th ~ March 31th \$57.00



◆Zensai / 前菜

Koji Miso Grilled “Ono”, Simmered tender Tako Vinegared Trout Salmon and Daikon, Lily Bulb, Seaweed Pressed Seared Kanpachi, Bamboo Shoot “Tosani”, Soymilk Tofu

オノ(鱈) 麹味噌焼き桜葉包み、蛸桜煮
鱒と大根菱餅見立て、豆乳豆腐、筍土佐煮
炙り勘八昆布締め唐墨かけ、花卉百合根



◆Main Dish / メインディッシュ

Roast Filet with Ginger Sauce

牛フィレ肉のロースト、ジンジャーソース

◆Shokuji / 食事

Choice of one / どちらかお選び下さい。



Chirashi Sushi and Miso Soup
雛寿司、お味噌汁



Cold Sakura Noodle with Poached Egg
冷やし桜麺、温玉のせ

◆Dessert / デザート

Choice of one / 一品お選び下さい。



Soy milk Mango Pudding
豆乳マンゴープリン



Honey Jelly
蜂蜜のジュレ



Sakura Mochi
桜餅



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。