

# Miyako Chef's Choice / 料理長お勧めディナー

“Satsuki” / “皐月”

May 1st ~ May 31st \$57.00

## ◆Zensai / 前菜



Green Pea Tofu,  
Deep Fried Kauai Shrimp Wrapped in Filo  
Seasoned with Matcha  
Lomi Lomi Salmon  
Target Fishcake with Cucumber Arrow  
Flowered Radish with Pepper Miso Paste

青豆豆腐、カウアイシュリンプフィロー揚げ、  
ロミロミサーモン、薔薇大根、  
的矢真丈・矢羽根胡瓜



## ◆Main Dish / メインディッシュ

Sirloin Steak with Ponzu Sauce

牛サーロインステーキ網焼き 二種のソース

## ◆Shokuji / 食事

Choice of one / どちらかお選び下さい。



Tai & Japanese Pepper Mixed Rice  
鯛と山椒炊き込み御飯、味噌汁、香物



Tea Soba and Sakura Shrimp Tempura  
茶そば、桜海老かき揚

## ◆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



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。