

Miyako Chef's Choice / 料理長お勧めディナー

“Minazuki” / “水無月”

June 1st ~ June 30th \$57.00



◆Zensai / 前菜

Azuki Tofu, (Red Bell Pepper, Zucchini, and Corn Tempura), Char Siu Pork Wrapped in Tea Leaf, Shrimp Cracker Topped with a Grilled Crispy White Fish, Dried Sweet Pineapple

水無月豆腐、鱧（キス）一夜干し、玉蜀黍（とうもろこし）と大葉 紫陽花（アジサイ）見立、雨蛙天豆（そらまめ）、豚角煮ラウラウ風、ドライパイナップル甘酢漬、海老煎餅



◆Main Dish / メインディッシュ

Lobster Sautee with a Sweet and Sour Sauce

ロブスター葱醤油掛け

◆Shokuji / 食事

Choice of one / どちらかお選び下さい。



Seasoned Maguro with Sushi Rice
Topped with Pickled Ginger and Wasabi

鮪づけ丼、味噌汁



Tea Soba with Seasoned
Roast Duck Sauce

鴨せいろ茶そば

◆Dessert / デザート

Choice of one / 一品お選び下さい。



Soy milk Macha Pudding
豆乳抹茶プリン



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。