

Miyako Chef's Choice / 料理長お勧めディナー

“Nagatsuki” / “長月”

September 1st ~ September 30th \$57.00



◆Zensai / 前菜

Red Bean & Sesame Tofu, Mashed Potato w/ Demi Glaze Sauce, Deep Fried Shrimp w/ Tiny Mochi Crunch, Sweet Potato Coin, Shoyu Taro Potato, Myoga marinated in Vinegar, Maguro (Tuna) Poke

萩豆腐、鮪ポケ、すすき素麺、蓮根飛龍頭、マッシュポテト月見団子見立デミグラスソース、海老あられ揚げ、文銭丸十、里芋唐揚げ、名残茗荷酢漬



◆Main Dish / 進肴

Grilled Washugyu Rib Eye W/Garlic Sauce
Grilled Egg Plant, Red Bell Pepper,
& Okra w/ Sesame Miso Sauce

和州牛リブアイ網焼ガーリックソース
茄子、赤パプリカ、オクラ

◆Shokuji / 食事

Choice of one / どちらかお選び下さい。



Grilled Brown Rice w/ Wheat Gluten
(Mugwort, Black Sesame,)
In a Bonito Soup

焼玄米半兵衛麩あんかけ、味噌汁、香物



Cold Soba Noodles
w/ Deep Fried Fish Cake & Nori Shavings
Topped w/ Poached Egg & Green Onions

月見そば、竹輪磯辺揚げ

◆Dessert / デザート

Choice of one / 一品お選び下さい。



Soy milk Matcha 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。