

Miyako Chef's Choice / 料理長お勧めディナー

“Yayoi” / “弥生”

March 1st – March 30th \$ 57.00



◆Zensai / 前菜

Cherry Blossom Tofu, Steamed Kampachi (Yellowtail) w/Mullet Roe, Grilled Salmon w/Yurine (Lily Bulb), Cooked Bamboo Shoot w/Bonito Flakes, Hina Arare (Rice Crackers for Girl's Day)

桜豆腐、雛あられ、筍（たけのこ）土佐煮、鱈の照焼、花卉百合根、蛸（たこ）桜煮、勘八唐墨掛け



◆Main Dish / 進肴

Grilled Filet Steak W/Ginger Sauce

牛フィレステーキ ジンジャーソース

◆Nimono / 煮物



Simmered Ono (Wahoo) w/Rice Flour and Sakura Leaf

オノ道明寺桜蒸し

◆Shokuji / 食事

Choice of one / どちらかお選び下さい。



Seasoned bamboo Shoots Mixed Rice

筍御飯、味噌汁、香の物



Udon w/Bamboo w/Bamboo Shoot and Shrimp Tempura

天婦羅稲庭うどん

◆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。