

Lady's Lunch Course

四季のレディース膳

\$35.00

*誠に勝手ながら午後2時迄のご注文にて承ります。

*Orders are required to be placed by 2 PM.



*Image

一の膳 <i>Appetizer</i>	枝豆・豆乳豆腐、茗荷 生姜旨出汁 蓮根餅きのこあん掛け 白髪葱 馬鈴薯のお浸し 揚げにんにく 甘鯛の南蛮漬け	<i>Edamame Tofu</i> <i>Lotus Root Cake, Mushroom Sauce & Scallion</i> <i>Potato Ohitashi with Fried Garlic</i> <i>Marinated Tilefish</i>
二の膳 <i>Pre Entrée</i>	かに茶碗蒸し 刺身又は鮪山かけ	<i>Steamed Egg Custard with Crab Meat</i> <i>Sashimi or Fresh Tuna Topped with Ground Yam</i>
三の膳 <i>Entrée</i>	プライムビーフ照り焼き 添え野菜 又は チリアン シーバス柚香焼き大根おろし ちりめんじゃこ山椒ご飯 香の物、野菜味噌汁	<i>Prime Beef Teriyaki with Vegetable</i> <i>or</i> <i>Grilled Chilean Sea bass with Ground Daikon radish</i> <i>Steamed Rice Topped with Japanese sardine</i> <i>Japanese Pickles, Vegetable Miso Soup</i>
デザート <i>Dessert</i> (Choice of)	クリームあんみつ ルイボスティージェリー コーヒーゼリー アイスクリーム いちごのジェラート	<i>Fruit Anmitsu with Vanilla Ice Cream</i> <i>Rooibos Tea Jelly</i> <i>Coffee Jelly</i> <i>Ice Cream</i> <i>Strawberry Gelato</i>