

熊本フェア懐石 Kumamoto Exquisite Kaiseki

(ラストオーダー Last Order 8:30 p.m.)

食前酒

トマトのコンポート
焼酎 炭酸割り

Aperitif

Busaiku orange wine
served with tomato compote

先付

熊本赤牛ローストビーフ
赤茄子 茎ブロッコリーミニトマト

Starter

Roasted Akaushi beef
served with eggplant, broccoli and mini tomato

蒸し物

天草鱈の蓮蒸し
京菜 生姜

Steamed Dish

Steamed giant yellowtail (Buri)
served with grated lotus root and ginger

造り

天草牛深の鮮魚盛り合せ
玉名潮トマト 生海苔 あしらひ

Sashimi

Assorted sashimi from Ushibuka fishing harbour
served with Tamana tomato and seaweed

酒菜

熊本和王カツサンド
とうべい
天草大王蒸し鶏胡麻酢掛け
一文字ぐるぐる 帆立貝 若布
熊本火の本豚柔か煮露味噌焼

Delicacy

Deep-fried 'King of Wagyu' cutlet sandwich
Tofu marinated in miso
Steamed Amakusa Daio chicken with sesame vinegar
Scallion skewer and scallop with vinegar miso
Grilled Hinomoto pork with butterbur miso

煮物

熊本県天草牛深の鮮魚
白身魚のソテー
熊本県の野菜スープ仕立て

Simmered Dish

Fresh seafood selections from Ushibuka fishing harbour
Sautéed White meat fish
served in Kumamoto local vegetable soup

焼物

熊本和牛和王サーロイン
筍包み焼 菊芋辛煮 白髪葱
熊本県天草車海老酒盗揚げ

Grilled Dish

Kumamoto 'King of Wagyu' sirloin
rolled with bamboo shoot served with kikuimo
Deep-fried prawn with shuto sauce

食事

熊本県天草名物干し蛸 蛸飯
香の物 赤出汁

Rice Dish

Kumamoto Amakusa signature rice casserole with octopus
served with soya bean soup and pickle

デザート

熊本の果物 苺 柑橘

Fruit

Kumamoto strawberry and tangerine

甘味

熊本県郷土料理 いきなり団子

Dessert

Kumamoto Ikinari dango

每位 HK\$2,000 per person

サービス料を別途10%申し受け致します。Subject to 10% service 另加一服務費