

sakenohana酒の花。

DINNER MENU

## PREMIUM KAISEKI

プレミアム懐石

1200 per person

available for parties of two or more

臻品怀石料理 两位或以上享用

## SOUP

味噌汁

## SHIRO MISOSHIRU <sup>▽</sup> 白味噌汁

white miso soup with onion, aged tofu, wakame

白味噌汤

## SASHIMI

生鱼片

## HAMACHI NAMAWASABI ハマチ薄造り

thinly sliced yellowtail sashimi with truffle black pepper ponzu

鰹鱼刺身

## HASSUN

第二小吃

## AUSTRALIAN WAGYU TATAKI marble 8 ビーフたたき

seared sirloin beef with sesame dressing

霜烧芝麻酱澳洲M8和牛

## KOEBI TEMPURA 小エビの天 麩 羅

prawn tempura with wasabi dressing

甜虾天妇罗

## LOBSTER WA SALAD ロブスターサラダ

sous-vide fresh lobster, green salad, yuzu sansho dressing

低温慢煮龙虾沙拉

## MAIN COURSE

正餐

## CHILEAN SEA BASS CHAMPAGNE YUZU MISO チリアンシーバスシャンパン柚子味噌

chilean sea bass champagne yuzu miso

照烧智利鲈鱼 香槟柚子味噌酱

## AUSTRALIAN WAGYU SUMIYAKI BEEF marble 7 和牛炭焼き

australian wagyu striploin with garlic ponzu

炭烧澳洲M7和牛 大蒜柑橘醋

## SUSHI

寿司

## PREMIUM SUSHI PLATTER 寿司盛り合わせ

chef selection of 3 premium sushi roll

臻品寿司拼盘

## DESSERT

甜品

## PREMIUM DESSERT デザート

2 kind of premium dessert selection

臻品甜点

