

sakenohana酒の花。

DINNER MENU

SIGNATURE OMAKASE

おまかせコース

850 per person

available for parties of two or more

主厨特别料理 两位或以上享用

SOUP

汤

SHIRO MISOSHIRU 白味噌汁

white miso soup with onion, aged tofu, wakame

白味噌汤

SASHIMI

生鱼片

SEARED SALMON 自家製炙りスモークサーモン

cold smoked seared salmon with jalapeno ponzu

炙烧烟熏三文鱼配辣柑橘醋

HASSUN

第二小吃

IKAKURO SHICHIMI 烏賊と黒七味

deep fried squid with kuro shichimi

黑七味炸鱿鱼

DUO TARTARE マグロと海鮮のタルタル二種盛り

tuna truffle tartare, mixed seafood tartare, nori tempura

金枪鱼海鲜鞆韃

ASPARAGUS SALAD アスパラガスのサラダ

green asparagus, baby cucumber, mixed green salad, yuzu dressing

芦笋色拉

MAIN COURSE

正餐

SALMON MISOYAKI サーモン味噌焼

char grilled tasmanian salmon with red miso teriyaki

三文鱼味噌烧

AUSTRALIAN WAGYU SUMIYAKI BEEF marble 5 和牛炭焼き

australian wagyu striploin with garlic ponzu

炭烧澳洲 M 5 和牛配大蒜柑橘醋

SUSHI

寿司

SIGNATURE SUSHI PLATTER 寿司盛り合わせ

chef selection of 3 signature sushi roll

寿司拼盘 3贯

DESSERT

甜品

SIGNATURE DESSERT デザート

2 kind of signature dessert selection

甜点双拼

