

魚治 Hong Kong 10/9

煎茶 Apertizer

赤通 Troushi

Salad 松原流の

Australian Wagyu and Aichi water-cress salad

蕎麦 Soba with Dried Mullet Roe

石蒜蕎麦 Mustard leaf Pickles and Pollock Roe with Stone for rice

赤身盛り合わせ Sashimi Platter

5点 \$108 or 7点 \$148

赤身/本トロ/サテ/和牛/鮭/刺身 Tuna / Medium Toro Salmon / Tenderloin / Octopus / Bonito / Shiraz

焼肉 金タラシ 西京焼肉 \$158

Grilled Fish 魚桂 \$128

Grilled Meat 牛舌 \$108

Grilled Vegetables オニオン \$188

3点 Secret Miso Sashimi Tovar \$88

和牛 Oni Sashimi \$148

本日のおすすめ!! Today's recommendation!!

本鮓 蟹殻し \$168

秋魚塩焼き Sanma \$168

焼タラシ Griiled King Crab \$208

鮭ブリ Griiled Buri head \$88

豚足炙り Pork knuckle \$68

別途10%サービス料を頂戴いたします/Subject to 10% service charge