

# Teppanyaki Summer Menu

## 夏の鉄板焼メニュー（ディナー）

■ ■ ■

Sajima Octopus and Winter Melon dressed in Jade Sauce

佐島産 蛸と冬瓜の翡翠和え

Clear Soup of Setouchi Hamo with Eggplant fragrant Yuzu

瀬戸内産 鱧の椀物 下田茄子 青柚子の香り

Hokkaido Kegani Yoro Tofu with Cucumber Chilled Savory Dashi Sauce

北海道産 毛蟹の養老豆腐 加賀太胡瓜 冷製餡かけ

Ise-Lobster with Parsley and Lemon Butter Sauce

or Abalone with Liver and Aosa Seaweed Sauce

活伊勢海老 パセリレモンバターソース

又は

活け鮑 肝とあおさ海苔のソース

Miura Seasonal Vegetable Salad

三浦の野菜サラダ

Assorted Sautéed Seasonal Vegetables

焼き野菜3種

Hayama Beef Sirloin or Kuroge Beef Tenderloin

葉山牛サーロイン100g 又は 銘柄牛フィレ80g

Steamed Rice, Garlic Rice or Sudachi Soba

白米 又は ガーリックライス 又は すだち蕎麦

Miso Soup and Japanese Pickles

味噌椀 香の物

Plum Jelly wrapped with White Bean Paste and Vanilla Ice Cream made

with Princess Egg served in a Wafer

白餡と青梅のゼリー 姫様卵を使用したバニラアイス最中

Coffee

コーヒー