

竹日本料理 季節鐵板燒料理

TA-KE PREMIUM SEASONAL TEPPANYAKI COURSE

竹 鐵板燒季節プレミアムコース

季節前菜 3 款

3 Kinds of Seasonal Appetizer

季節前菜 3 品

刺身 3 款 吞拿魚及時令刺身 2 款

3 Kinds of Sashimi Tuna and 2 Kinds of Seasonal Sashimi

お造り 3 点 マグロ、旬の刺身 2 点

鏡貝伴柚子果皮

Mirror Clam with Yuzu Peel

カガミ貝 ゆず添え

花竹蝦伴海老芋蓉

Kuruma Prawn with Mashed Ebi-imo Taro

車海老 海老芋マッシュ

鮑魚配乾貝醬

Abalone with Dried Scallop Sauce

鮑 干し貝柱ソースで

阿拉斯加皇帝蟹腳伴蟹味噌

Alaska King Crab Leg with Crab Miso

アラスカ産蟹 蟹味噌

香草厚燒鹿兒島 A5 和牛

Diced Teppanyaki Kagoshima A5 Wagyu with Thyme

ハーブ風味の鹿兒島産 A5 和牛の厚焼き

烏魚子炒飯

Mullet Roe Fried Rice

からすみフライドライス

海鮮味噌湯

Seafood Miso Soup

海鮮味噌汁

日本野菜

Japanese Vegetables

野菜

甜品

Dessert

デザート

\$1,880

Available for dinner

Special offer on the following sake/champagne upon ordering the above course menu

DASSAI MIGAKI 39% JUNMAIDAIGINJYO  
HENRI GIRAUD ESPRIT NATURE

\$980/bottle

