



HAKUBAI
Japanese Restaurant

OKONOMI KAISEKI

SAKIZUKE

TURNIP TOFU

TOFU SKIN, SALMON ROE, WASABI, DASHI BROTH

かぶ豆腐

汲み湯葉 いくら 山葵 旨出汁

ZENSAI

SEASONAL ASSORTED APPETIZERS

季節の前菜盛り合わせ

SUIMONO

CLEAR DASHI SOUP

(CLAMS CAKE, EGG YOLK, VEGETABLES, MITSUBA)

浅利黄身真丈

若布 水引き人参・大根 三つ葉 木の芽

OTSUKURI

CHEF'S SELECTION OF SASHIMI

本日の鮮魚盛り合わせ

YAKIHASSUN

SIMMERED CHINESE CABBAGE

WITH BAMBOO SHOOT AND CRAB SAUCE

GRILLED MARINATED MASU SALMON WITH YUZU MISO SAUCE

白菜のスープ煮 筍・かじのあん掛け

桜ますの柚子味噌焼き 添え野菜

SUNOMONO

SEEWEEED, CUCUMBER AND SQUID IN GINGER VINEGAR

若布 胡瓜 いかつらら 生姜酢

SHOKUJI

(CHOICE OF MAIN DISH)

ANGUS BEEF FILET MIGNON STEAK

ASSORTED SUSHI

ASSORTED TEMPURA

COLD GREEN TEA SOBA WITH SHRIMP TEMPURA

(お一つお選び下さい)

牛フィレ和風ステーキ

寿司盛り合わせ

天ぷら盛り合わせ

茶そば(海老天付き)

DESSERT

DESSERT OF THE DAY

本日のデザート

MENU MAY CHANGE TO REFLECT MARKET AVAILABILITY OF FRESH INGREDIENTS.

* 仕入れによりメニュー内容が変わる場合もございます。

EXECUTIVE CHEF YUKIHIRO SATO

料理長 佐藤幸弘