



HAKUBAI
Japanese Restaurant

OKONOMI KAISEKI

SAKIZUKE

CAULIFLOWER TOFU
TOFU SKIN, SALMON ROE, WASABI
カリフラワー豆腐
汲み湯葉 いくら 山葵

ZENSAI

SEASONAL ASSORTED APPETIZERS
季節の前菜盛り合わせ

SUIMONO

CLEAR DASHI SOUP
(CONGER EEL, VEGETABLES)
鱧の沢煮椀風

OTSUKURI

CHEF'S SELECTION OF SASHIMI
本日の鮮魚盛り合わせ

YAKIHASSUN

GRILLED BLACK COD MARINATED YUZU SAUCE
COLD STEAMED EGG CUSTARD WITH DASHI BROTH
銀鱈の柚香焼き
天然鯛冷やしスープ蒸し

SUNOMONO

VINEGARD CRAB, JELLYFISH AND CUCUMBER
蟹とくらげの胡瓜酢

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