



白梅
HAKUBAI
Japanese Restaurant

VALENTINE'S DAY KAISEKI

FEBRUARY 14, 2019

先付

黒胡麻と白胡麻の豆腐
いくら 山葵 旨出汁

前菜

菜の花の辛子和え
新筍 柚子味噌
鮑の柔煮
鮫鱈の南蛮漬け
たらばがに酒盗黄身焼き

吸物

紅鮭の粕汁仕立て
季節野菜 青身 柚子

お造り

本日の鮮魚の盛り合わせ

温物

馬鈴薯万頭
三つ葉 柚子 山葵あん

焼物

アンガス牛フィレステーキ
添え野菜

食事

特選にぎり寿司 (5貫)

止椀

赤出汁

デザート

バレンタイン スペシャルデザート

SAKIZUKE

SESAME TOFU
SALMON ROE WASABI DASHI BROTH

ZENSAI

CANOLA FLOWER IN MUSTARD DRESSING
BAMBOO SHOOT WITH YUZU MISO SAUCE
SIMMERED ABALONE WITH DASHI BROTH
MARINATED DEEP-FRIED MONKFISH
GRILLED KING CRAB WITH ENTRAILS AND YOLK SAUCE

SUIMONO

MISO AND SAKE KASU (SAKE LEES) SOUP
WITH SALMON, VEGETABLES AND YUZU

OTSUKURI

SPECIAL ASSORTED SASHIMI

ONMONO

POTATO CAKE WITH WASABI SAUCE
MITSUBA YUZU

YAKIMONO

ANGUS FILET MIGNON STEAK
WITH VEGETABLES

SHOKUJI

SPECIAL ASSORTED SUSHI (5 PIECES)

TOMEWAN

AKADASHI MISO SOUP

DESSERT

VALENTINE'S DAY SPECIAL DESSERT

*\$160 PER PERSON

*誠に勝手ながら午後九時迄のご注文にて承ります。仕入れによりメニュー内容が変わる場合もございます。

*ORDERS MUST BE PLACED BY 9 PM. MENU MAY CHANGE TO REFLECT MARKET AVAILABILITY OF FRESH INGREDIENTS.

料理長 佐藤幸弘

EXECUTIVE CHEF YUKIHIRO SATO