



午餐 6月

【开胃菜】

时令土豆 盐麴

二十日萝卜甜醋

冷焯明日叶

藟头 柚子醋

扁豆 黑七味盐

凉拌新生姜

凉拌小白菜

日本青椒仔 酱油麴

【时令小碗菜】

生拌鱼泥（竹荚鱼） 番茄与豆乳

【主菜】

※请选择一项

- 柚子酱油烤银鳕鱼
- 盐麴烤制旗鱼
- 黑醋炖煮国产牛腩五花
- 从丰洲直送的海鲜拼盘
[2种生鱼片、腌金枪鱼
酱三文鱼子、锅煎银鱼] (+1000日元)

免费续杯米饭和味噌汤

【甜点】

蓝莓豆沙意式奶冻 黑糖果冻

饭后茶



午餐

6月

【开胃菜】

时令土豆 盐麴

二十日萝卜甜醋

冷焯明日叶

藟头 柚子醋

扁豆 黑七味盐

凉拌新生姜

凉拌小白菜

日本青椒仔 酱油麴

【鱼菜】

水无月（即阳历六月）的时令鲜鱼 夏季
蔬菜

【主菜】

雾岛橄榄赤猪肉 谷中生姜 酱油麴

免费续杯米饭和味噌汤

【甜点】

蓝莓豆沙意式奶冻 黑糖果冻

饭后茶



午餐 6月

【开胃菜】

时令土豆 盐麴

二十日萝卜 甜醋

冷焯明日叶

藟头 柚子醋

扁豆 黑七味盐

凉拌新生姜

凉拌小白菜

日本青椒仔 酱油麴

【时令小碗菜】

生拌鱼泥（竹荚鱼） 番茄与豆乳

【鱼菜】

水无月（即阳历六月）的时令鲜鱼 夏季
蔬菜

【主菜】

炙烤日本国产牛臀肉 谷中生姜 酱油麴

免费续杯米饭和味噌汤

【甜点】

蓝莓豆沙意式奶冻 黑糖果冻

饭后茶

茶