

Shiki Japanese Restaurant

今月のおすすめコースメニュー

For the month of January 2008, Shiki introduces a new course menu, MUTSUKI featuring the best seasonal produce available this Summer. Don't miss this opportunity to sample special course menu this month!

睦月

10 course degustation
MUTSUKI

お品書き
Menu

本日の小鉢
Appetiser

炙りサーモンとホウレン草のサラダ
Seared Salmon and Spinach Salad

雑煮碗
～清汁仕立て～
Sticky rice Clear Soup

ハタの薄造り
～トマトジュレ添え～
Thinly sliced Barcod Sashimi served with tomato jelly

銀鱈の西京焼き
Sweet miso marinated Rudderfish grilled to serve

蟹とエノキのもろこしグラタン
Crab and Enoki mushroom corn Gratin

翡翠茄子
～和牛味噌掛け～
Braised eggplant served with Wagyu miso paste

牡蠣と帆立の冷しゃぶ
～数き赤ピーマン酢～
Lightly simmered oyster and scallop served in peppercorn vinegar

ゆかり丸ちらし寿司
～海苔醤油～
Shiso leaf Sushi cake served with seaweed soy

抹茶ムースぜんざい
Red bean puree with green tea mousse

\$65.00 p.p.

オーストラリアの海と大地がつくり出したこの夏の旬の素材をふんだんに使用したコース“睦月”を心ゆくまでお楽しみ下さい。

LIMITED OFFER. AVAILABLE FOR THE MONTH OF JANUARY ONLY!



SHIKI
四季