

Seasonal menu for January – February 2018

季節のお勧めメニュー 2018年1月–2月

อาหารพิเศษประจำฤดูกาลจากฮอกไกโด ปูขน ขาปู และหอยนางรม

蟹 Japanese crab

毛ガニ味噌焼き **Kegani miso yaki** 750

Grilled horsehair crab topped with crab innards in crab shell. ปูขนย่างราดซอสมิโซะ

毛ガニ甲羅揚げ **Kani koura age** 750

Deep fried horsehair crab shell. เนื้อปูชุบเกล็ดขนมปังทอด

蟹酒蒸し **Kani saka mushi** 2,600

Sake steamed horsehair crab, snow crab and crab claw. ปูนิ่งสาเก

蟹鍋 **Kani nabe** 2,900

Horsehair crab, snow crab, crab claw and vegetables in hot pot. ขาปูหม้อไฟน้ำใส

牡蠣 Kaki (Japanese oyster)

活殻付生牡蠣 Ike karatsuki nama kaki (1pc)

580

Fresh Japanese oyster with Japanese citrus sauce and lemon. หอยนางรมญี่ปุ่นสด

牡蠣と無添加豆腐の紙鍋 Kaki to mutenka tofu no kaminabe

850

Oyster, organic tofu and vegetables in small paper hot pot. หอยนางรมญี่ปุ่นและเต้าหู้ในหม้อกระดาษ

牡蠣フライ Kaki furai (2pc)

750

Bread fried oyster topped with tartar sauce and salmon roe.

หอยนางรมญี่ปุ่นชุบเกล็ดขนมปังทอดเสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์

蒸し牡蠣おろしポン酢 Mushi kaki oroshi ponzu (3pc)

820

Sake steamed Japanese oyster with Japanese citrus sauce, onion leak

and grated Japanese radish. หอยนางรมญี่ปุ่นหนึ่งเหล่าสาเก