

## Seasonal menu for July –September 2017

อาหารพิเศษประจำฤดูกาลจากปลาไหลทะเล ปลาชั้นมะสด และเนื้อนางซากิวากิว

季節のお勧め 7月 - 9月 2017

### 鱧 Hamo (Fresh Japanese Conger Pike Eel)

#### 鱧の天ぷら Hamo Tempura

Deep-fried Japanese conger pike eel tempura เหมประปลาไหลทะเล 600

#### 鱧の小鍋 Hamo Konabe

Japanese conger pike eel paper hot pot ปลาไหลทะเลเสิร์ฟในหม้อกระดาด 900

#### 鱧の土瓶蒸し Hamo Dobin Mushi

Clear soup with Japanese conger pike eel and mushroom in a tea pot ซุปกาปลาไหลทะเล 380

### 秋刀魚 Sanma (Fresh Japanese Pacific Saury)

#### 秋刀魚の刺身 Sanma Sashimi

Japanese pacific saury sashimi ปลาชั้นมะสดซาซิมิ 600

#### 秋刀魚の塩焼き Sanma Shio

Charcoal grilled Japanese pacific saury with rock salt ปลาชั้นมะสดย่างเกลือ 600

### 長崎和牛 Premium Japanese Nagasaki Wagyu Beef

#### 長崎和牛ステーキ Beef Wagyu Nagasaki Steak

Pan served Premium Japanese Nagasaki wagyu beef steak สเต็กเนื้อวากิวนางซากิกระทะร้อน 1850

#### 長崎和牛の炭火焼き Beef Wagyu Nagasaki Sumibi

Charcoal grilled Premium Japanese Nagasaki wagyu beef เนื้อวากิวนางซากิย่าง 1850