

鹿悅日本餐廳情人節菜單：

前菜

毛蟹肉, 蟹味噌, 海膽, 魚籽醬

御椀

大蜆, 蕪蘿蔔, 蕪蘿蔔苗, 甘筍, 柚子清湯

旬のお造り

真鯛, 梭子魚, 牡丹蝦刺身

鮨三種

鰯魚炸大蒜醬油, 火炙赤鯪魚, 帶子昆布漬烏魚子壽司

焼き物

鰾魚西京燒, 京七味, 薑芽

和牛

鹿兒島薩摩和牛吉野火鍋

食事

時雨煮蠔飯, 麵豉湯

デザート

純朱古力忌廉

Kaetsu Valentine's Day Dinner Menu:

前菜

Steamed horsehair crab meat, crab miso paste, uni, caviar

御椀

Hamaguri clam, turnip, uguisuna, carrot, yuzu clear soup

旬のお造り

Sashimi – Red sea bream, barracudas, botan ebi shrimp

鮓三種

Sushi – Buri and fried garlic soy sauce, seared nodoguro, scallop marinated kelp and karasumi

焼き物

Grilled miso marinated flounder fish, Kyoto shichimi, myoga ginger

和牛

Kagoshima Satsuma wagyu beef yoshino hot pot

食事

Oyster shigure steamed rice, miso soup

デザート

Bitter chocolate cremeux