



TOKYO BAY FIREWORKS MENU

12,000

UNIQUE ASIAN INSPIRED TAPAS

COLD APPETIZER

SUMMER VEGETABLES/SEA URCHIN/SPRING ROLL
DUCK BREAST/JAPANESE LEEK/PEACH/THAI BASIL
LEAF BEET/FLYING FISH/FRUITS TOMATO/TAMARINDO/SHIRO-MISO

夏野菜と雲丹の生春巻き

鴨肉と焼き葱 白桃とタイバジルのソース

ビエトラで包んだ飛魚とフルーツトマト タマリンドを使った酢味噌をアクセントに

HOT APPETIZER

LOBSTER/GREEN PAPAYA/SPICY DRESSING
LAMB SHISH KEBAB/PAPRIKA/SOY BEANS/CORIANDER/SWEET CHILI SAUCE
HOKKAIDO SCALLOP/KAMO-EGGPLANT/GREEN CURRY SAUCE

オマール海老と青パパイヤのスパイシーサラダ

仔羊とパプリカのシシケバブ 枝豆とコリアンダーのスウィートチリソース

北海道産ホタテ貝のソテーと賀茂茄子 グリーンカレーソース

SOUP

BRAISED WINTER MELON/CAVIAR/CHILLED GAZPACHO/LEMONGRASS
柔らかく煮込んだ冷たい冬瓜とキャビア レモングラス風味のガスパチョを注いで

CONGER

JAPANESE GREEN CHILI/BAKED CORN RISOTTO/LAKSA COCONUTS SAUCE
江戸前穴子の炙り焼きと獅子唐 トウモロコシの焼きリゾットとラクサ風ココナッツソース

JAPANESE BEEF SIRLOIN

POMELO/CASHEW NUTS/BABY LEAVES/TRUFFLE FLAVOR
国産牛プレミアムサーロイン ポメロとカシューナッツのサラダ仕立て トリュフ風味

TROPICAL FRUITS

MANGO/DRAGON FRUIT/COCONUTS/PASSION FRUIT/STAR
FRUITS/PINEAPPLE/WATER MELON GRANITÉ

トロピカルフルーツと西瓜のグラニテ

FRESHLY BREWED COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

コーヒー又は紅茶

All prices are in Japanese Yen inclusive of 5% consumption tax and subject to 10% service charge
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途 10%のサービス料を申し受けます