

amakawa

前菜 Appetizer

フォアグラのソテー バルサミコソース
Roasted foie gras, balsamic sauce (S)

ニンニクのホイル包み焼き
Garlic wrapped in foil (V)

本日のスープ
Today's soup

季節のグリーンサラダ
Seasonal green salad (V)

海鮮 Seafood

活伊勢海老
Live rock lobster

活鮑
Live abalone

活車海老 2尾
Live tiger prawn (2 pieces)

豊洲市場より 本日の鮮魚 100g
Today's fish from Toyosu market (100g)

鯛の昆布包み焼き
Sea bream wrapped in kelp

豊洲市場より 本日の貝 2個
Today's shellfish from Toyosu market (2 pieces)

和牛 Wagyu

和牛シャトーブリアン 350g (2名様より)
Chateaubriand 350g (for 2 people) (S)

鹿児島黒牛フィレ 150g
Kagoshima black Wagyu tenderloin 150g

黒毛和牛フィレ 150g
Black Wagyu tenderloin 150g

黒毛和牛サーロイン 200g
Black Wagyu sirloin 200g

焼き野菜 Vegetables

焼き野菜 5種盛り合わせ
Assorted grilled vegetables (five kinds) (V)

御飯 Rice

さざえのガーリックライス茶漬け
香の物
Garlic fried rice Ochazuke with turban shell
pickled vegetables

南高梅入りガーリックライス
味噌汁 香の物
Garlic fried rice with Nanko Japanese plum (S)
Miso soup, pickled vegetables

ガーリックライス
味噌汁 香の物
Garlic fried rice
Miso soup, pickled vegetables

御飯
味噌汁 香の物
Steamed white rice
Miso soup, pickled vegetables

しぐれ煮
Beef shigureni

甘味 Dessert

季節のパフェ
Seasonal parfait

シェフお薦めデザート
Chef's recommended dessert

(V) Vegetarian (S) Signature / Chef's recommendation

The menus may change, due to availability. Should you wish to know more details about the source of our ingredients, please kindly ask our service staff.
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

amakawa serves "Tsu yahime" rice from Yamagata.
天川では、山形県産つや姫を使用しております。