

amakawa

冬の味覚
— 蟹&ふぐ —
Winter special
- Crab & blowfish -

先付
Small appetizer

ふぐ刺し 酢橘ポン酢
Thinly sliced blowfish sashimi, sudachi ponzu

ふぐ白子焼き ゆり根とふぐ出汁のすり流し
Grilled blowfish milt, pureed lily bulb, blowfish broth soup

本ズワイ蟹 2種の味わい
Snow crab, two kinds
本ズワイ蟹の鉄板焼き
蟹味噌入り本ズワイ蟹のチーズグラタン
Sauteed snow crab
Snow crab and crab tomalley cheese gratin

焼き野菜
Roasted vegetables

タラバ蟹と和牛フィレ 80 g
King crab and Wagyu tenderloin 80g

ふぐ雑炊
Blowfish rice porridge
又は or
本ズワイ蟹入りガーリックライス 味噌汁 香の物
Garlic fried rice with snow crab, miso soup, pickled vegetables

リコッタチーズとオレンジのチョコレートパフェ
Ricotta cheese and orange chocolate parfait

ご予約は3日前までをお願いします。
Reservation is required three days in advance.
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。
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.
天川では、山形県産つや姫を使用しております。
amakawa serves "Tsu yahime" rice from Yamagata.