amakawa

春暁
Shungyo
～春食材を各国の調理法で～

～季節の前菜盛り合わせ～
Seasonal appetizer
縞鯵のワサビドレッシング　ローストビーフ
フォアグラのテリーヌ　雲丹の冷製フラン　ハマグリのマリネ
Horse mackerel, wasabi dressing　Roasted beef
Foie gras terrine　Chilled sea urchin flan　Marinated clam

ホワイトアスパラとグリーンアスパラガス
Sautéed White asparagus, green asparagus

天川風 北京ダック　オレンジ風味の甜麺醤
amakawa style peking duck, Chinese miso, orange

鮑と春野菜のアヒージョ
Abalone and spring vegetable ajillo

鉄板シーザーサラダ
Sautéed romaine lettuce caesar salad

焼き野菜
Roasted vegetables

和牛フィレ 120ｇ　3 種の調理法
Wagyu tenderloin 120g, three kinds cooked

伊勢海老の和えそば
伊勢海老の味噌汁
Soupless noodle, rock lobster
Rock lobster miso soup

デザート
Dessert

ご予約は 3 日前までにお願いします。
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ことがございます。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 “Tsuyahime” rice from Yamagata.