

amakawa

秋の味覚スペシャルディナー Autumn special dinner

先付
Small appetizer

国産松茸の鉄板焼き
Grilled matsutake

白海老のカクテル オータムトリュフの香り
Japanese glass shrimp cocktail, autumn truffle

松茸の土瓶蒸し風スープ
Hot pot style matsutake soup

伊勢海老の朴葉焼き
Grilled rock lobster on magnolia leaf

グリーンサラダ
Green salad

焼き野菜
Roasted vegetables

和牛シャトーブリアン トリュフの赤ワインソース
Chateaubriand, truffle red wine sauce

松茸のガーリックライス
Matsutake garlic rice

デザート
Dessert

ご予約は3日前までをお願いします。ご注文は2名様より承ります。
Reservation is required three days in advance. The minimum order for this course is two.
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 "Tsu yahime" rice from Yamagata.