

割引

おすすめ - 愛媛県産鮪の一品料理
廚師推介 - 愛媛縣吞拿魚單品料理



Matsunichi

愛媛県産 鮪 御膳
愛媛縣吞拿魚御膳

夏の藍鰭祭
吞拿魚

所有藍鰭吞拿魚單點菜式 七折優惠

すべてのクロマグロー一品料理 30%割引

	原価 原價	30%割引 七折優惠
鮪カマ塩焼(4人前) 鹽焼吞拿魚鮫(4人用)	\$800	\$560
鮪の頬肉旨煮 旨煮吞拿魚臉頰肉	\$280	\$196
鉄火井 赤身吞拿魚飯	\$320	\$224
ネギトロ春巻 香葱碎吞拿魚腩春卷	\$200	\$140

先付
枝豆豆付 | スイートコーン | なめこもずく
枝豆豆付 | 甜粟米 | 滑子菇配水雲海藻

造里
大トロ、中トロ 盛り合わせ
吞拿魚大拖羅、中拖羅刺身雙拼

揚物
ネギトロ春巻
香葱碎吞拿魚腩春卷

鉄板焼き
米国トップ牛薄焼き
美國頂級牛肉薄燒

食事
鉄火井
赤身吞拿魚飯

汁
赤出汁
赤味噌湯

甘味
わらび餅 または アイスクリーム
櫻餅 或 雪糕

奉送愛媛縣山丹正宗 純米大吟醸 松山三井 乙杯 (90ml)
優惠價每支\$620 (原價\$720) 720ml/支

每位 \$718 お一人様

サービス料を別途10%申し受けます。
所有價目以港元計算另加壹服務費。