

Joya no Yozora

(the midnight sky on New Year's Eve)

除夜の夜空

THB 10,000++

AMUSE Chawanmushi with abalone, yuzu flavour
お通し 鮑入り茶碗蒸し、柚子の香
Sparkling Umeshu 90ml

ZENSAI-APETIZER River prawn and grilled vegetables salad
前 菜 タイ産青手長エビと焼き野菜
Eiko Fuji, Honjozo 90ml

SASHIMI Executive chef's selection, the three sashimi
お造り 本日の厳選お造り三種盛
Dewazakura, Dewa Sansan, Junmai Ginjo 90ml

SEAFOOD COURSE Alaskan king crab with caviar sauce
魚介料理 アラスカ産 キングクラブ、キャビアソース
Chiyomusubi, Kani-ni-au Sake, Junmai Ginjo 90ml

MAIN COURSE Japanese bluefin tuna (130g)
メインコース 日本産本マグロステーキ (130g)
or
または
A-5 Japanese Wagyu Sirloin (100g) of the day
本日の日本産和牛サーロイン A-5 (100g)
or
または
A-4 Japanese Wagyu Tenderloin (100g) of the day, surcharge THB 800
本日の日本産和牛テンダーロイン A-4 (100g)、追加料金800バーツにて承ります。
Sawahime Shin Jinzake Sengen, Ginjo 90ml

MEAL CLOSER Garlic fried rice, miso soup, Japanese pickles
食 事 ガーリック焼飯、味噌碗、香の物

DESSERT New year's eve special dessert
デザート 大晦日特別デザート
Azumarikishi, Nigori Kassei Nama Genshu 60ml

Sake Pairing
THB 2,600++