

# 秋の旬魚プロモーション Seasonal Autumn Specialties

蛤の土瓶蒸

**Hamaguri no Dobin Mushi**

*Clear Hard Clam Soup in Teapot*

鯖の胡麻マヨ焼き

**Saba Gomamayo Yaki**

*Grilled Mackerel with Sesame Coating*

秋鮭の柚子胡椒焼き

**Aki Shake Yuzukoshio Yaki**

*Grilled Salmon with Citrus Coating*

戻り鰹のたたき

**Midori Katsuo Tataki**

*Smoked Tuna with Ponzu Dipping*

カンパチ薄造りポン酢添え

**Kanpachi Usuzukuri Ponzu**

*Thinly Sliced Amber Jack served with Plum Sauce*

花見うどん

**Hanami Udon**

*Flower Gluten Wheat Noodles*

タイ茶漬け

**Tai Chazuke**

*Sea Bream and Japanese Rice in Hot Broth*

全ての料金は MYR (マレーシアリングgit) による表示価格で、  
10% のサービス料と税金が加算されます

*All prices are in Ringgit Malaysia and subject to 10% Service Charge and  
the prevailing Government Taxes*

# 秋刀魚プロモーション Pike Mackerel Dishes

秋刀魚フライ

**Sanma Furai**

*Breaded Deep Fried with Vegetables Sauce*

秋刀魚竜田揚げ

**Sanma Tatsuta Age**

*Deep Fried with Sesame Seed and Soy Sauce*

秋刀魚蒲焼

**Sanma Kabayaki**

*Grilled with Teriyaki Sauce*

秋刀魚開き

**Sanma Hiraki**

*Grilled Whole Fish with Salt*

秋刀魚甘露煮

**Sanma Kanro-ni**

*Sliced Simmered with Home Made Sauce*

全ての料金は MYR (マレーシアリングgit) による表示価格で、  
10% のサービス料と税金が加算されます

*All prices are in Ringgit Malaysia and subject to 10% Service Charge and  
the prevailing Government Taxes*