

The Law Society Dining Week2024

T Teppanyaki Mihara Goten

ホワイトトリュフとキャビアのメニュー

Goten white Truffle and caviar Menu

Goten 白松露 魚籽醬餐牌

サーモンのミキュイ キャビア添え

Salmon mi cuit with caviar

半熟三文魚 配 魚子醬

生雲丹のフラン 白トリュフソース

Sea urchin flan with white truffle sauce

海膽小品 配 白松露醬

ホタテ貝柱のソテー オランダーズソース キャビア添え

Sautéed Hokkaido Scallop Hollandaise sauce with caviar

荷蘭汁鐵坂帆立貝 伴魚籽醬

シャコ海老のグリル レモン醬油バターソース

Grilled Mantis shrimp lemon soy sauce butter

蝦蛄 檸檬牛油醬油汁

赤陸奥のポアレ キャビアソース

Poiret Blackthroat seaperch in caviar sauce

香煎赤陸 魚籽醬

蝦夷アワビのトリュフ味噌グリル

Grilled Ezo Abalone in truffle Miso sauce

蝦夷鮑魚 松露味噌汁

A5 熊本和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ白トリュフを添えて

A5 Kumamoto wagyu beef Tenderloin and Foie Gras Rossini with white truffle

A5 熊本和牛里脊肉及鵝肝 伴白松露

土鍋の銀シャリ TKG 上海蟹味噌と白トリュフを添えて

Donabe silver rice TKG with Hairly Crab Miso and white truffle

TKG 大間蟹膏 白松露土鍋飯

温かいキャラメルカスタードプリンとトリュフアイスクリーム

Warm caramel custard pudding and white truffle ice cream

暖焦糖奶油布丁和白松露冰淇淋

\$2880 For 1 Person

10%サービス料を頂きます 另收加一服務費 All prices are subject to 10% service charge