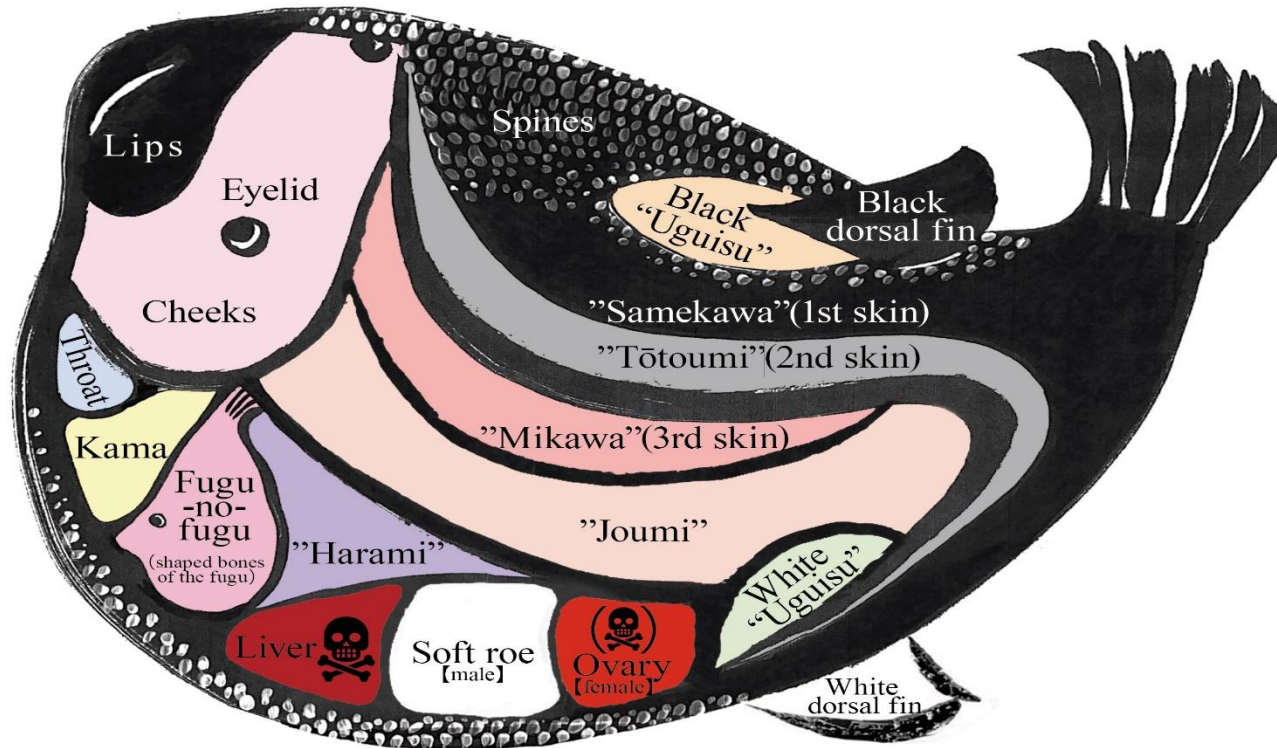


大阪とりふぐ会



とらふぐ・・・河豚の王様と称されるふぐ

とらふぐは日本で最も高値で取引される河豚であり、そのおいしさは身もよし、皮もよし、すべてがよしの河豚である
シンガポールでは筋肉（身）皮、ヒレ、精巣が輸入可能であり、今回は精巣以外の部位をお召し上がりいただきます。
ふぐは美味しいことはもちろん、高たんぱく低脂質の食材であり、アスリート食、健康食、美容食としても群を抜いている



シンガポール 特別 お任せコース

S \$ 600- (+8%GST)

ウェルカムパフォーマン

冷菜

刺身

焼き河豚 塩

麺もの

揚げ物

汁物

焼き河豚 醤油

鍋

デザート

デザート

ひれ酒

鮫皮 遠江の湯引き

ぶつ切りてっさ ネギハーブオイル

てっさ

身皮

遠江

ハラミ

身皮 美濃切り

河豚のホッケンミー

河豚皮春巻き

黒ウグイスのから揚げ

お吸い物

上身

身皮

白ウグイス

てっちり

雑炊

本日のデザート

熱爛と焼いたふぐヒレ

二種の皮を湯引きにしたもの

河豚の刺身

てっさ

焼き河豚

焼き河豚

焼き河豚

焼き河豚

河豚のホッケンミー

自家製キャピアをそえて

唐揚げ

お出汁とお椀

焼き河豚

焼き河豚

焼き河豚

てっちり

雑炊の説明

本日のデザート

Sake Menu

(Japanese rice wine)

・Hiresake(hot sake) S \$ 22- (+8%GST)

・亀齢 kirei (cold sake) S \$ 18- (+8%GST)

・黒龍kokuryu(coud sake) S \$ 60- (+8%GST)

・裏口尚彦研究所(cold sake)

DAIGINJO YAMADANISHIKI

S\$60- (+8%GST)

喜見
人形町

