



# SHARI

MODERN JAPANESE CUISINE

## 488

### 先付

总厨推荐美味出汁使用 海鲜蒸蛋

シェフ自慢の命の出汁を味わう

海の幸たっぷり海鮮茶碗蒸し

### 前菜

马斯卡朋芝士豆腐 / マスカルポーネチーズ豆腐

凉拌菠菜与金针菇 / ほうれん草と焼エノキのお浸し

法国产生蚝 / フランス産生牡蠣

茄子翡翠煮 / 茄子翡翠煮

玉米高汤豆腐衣 莼菜 / 湯葉と玉蜀黍擦り流し 蓴菜

芝麻风味秋葵与鸭里脊 / オクラと合鴨の胡麻和え

冲绳产醋海蕴 配山药泥 / 沖縄もずく酢 叩き長芋

### 刺身

今日刺身拼盘 / 本日のお造り盛り合わせ

### 烧物

从头吃到尾 炸活香鱼 山菜与菌菇勾芡

頭からしっぽの先まで... 活鮎唐揚げ 山菜とキノコの鼈甲餡掛け

### 爽口冰品

西番莲格兰尼塔 / パッションフルーツの水菓子

### 肉料理

烤熟成牛菲力

红葡萄酒风味无花果沙司

熟成牛フィレ肉のグリル

無花果赤ワインソース

### SHARI 名产锅烧饭

由对大米有特别情怀的总厨精心挑选

使用有机SHARI米的锅烧饭

黑松露温泉蛋 自家制海苔佃煮 梅子 盐昆布  
或

香鱼与松茸锅烧饭 +80元  
或

三文鱼与鲑鱼子锅烧饭 +80元

お米にこだわり抜いた料理長が惚れた

有機SHARI米使用 炊きたて銀シャリ釜焼きごはん

黒トリュフの温泉卵 自家製海苔の佃煮 梅干し 塩昆布  
もしくは

鮎と松茸の釜焼きごはん +80元

もしくは

サーモンとイクラの釜焼きごはん +80元

### 留椀

赤味噌汤 / 赤出汁仕立て

### 甜品

蜂蜜酸奶最中饼冰淇淋

配白葡萄酒风味葡萄与番茄

ヨーグルトと蜂蜜の最中アイス 葡萄とトマトのコンポート添え



# SHARI

MODERN JAPANESE CUISINE

## 488

### 先付

总厨推荐美味出汁使用 海鲜蒸蛋

シェフ自慢の命の出汁を味わう

海の幸たっぷり海鮮茶碗蒸し

### 前菜

马斯卡朋芝士豆腐 / マスカルポーネチーズ豆腐

凉拌菠菜与金针菇 / ほうれん草と焼エノキのお浸し

法国产生蚝 / フランス産生牡蠣

茄子翡翠煮 / 茄子翡翠煮

玉米高汤豆腐衣 莼菜 / 湯葉と玉蜀黍擦り流し 蓴菜

芝麻风味秋葵与鸭里脊 / オクラと合鴨の胡麻和え

冲绳产醋海蕴 配山药泥 / 沖縄もずく酢 叩き長芋

### 刺身

今日刺身拼盘 / 本日のお造り盛り合わせ

### 烧物

从头吃到尾 炸活香鱼 山菜与菌菇勾芡

頭からしっぽの先まで... 活鮎唐揚げ 山菜とキノコの鼈甲餡掛け

### 爽口冰品

西番莲格兰尼塔 / パッションフルーツの水菓子

### 肉料理

烤熟成牛菲力

红葡萄酒风味无花果沙司

熟成牛フィレ肉のグリル

無花果赤ワインソース

### SHARI 名产锅烧饭

由对大米有特别情怀的总厨精心挑选

使用有机SHARI米的锅烧饭

黑松露温泉蛋 自家制海苔佃煮 梅子 盐昆布  
或

香鱼与松茸锅烧饭 +80元  
或

三文鱼与鲑鱼子锅烧饭 +80元

お米にこだわり抜いた料理長が惚れた

有機SHARI米使用 炊きたて銀シャリ釜焼きごはん

黒トリュフの温泉卵 自家製海苔の佃煮 梅干し 塩昆布  
もしくは

鮎と松茸の釜焼きごはん +80元

もしくは

サーモンとイクラの釜焼きごはん +80元

### 留椀

赤味噌汤 / 赤出汁仕立て

### 甜品

蜂蜜酸奶最中饼冰淇淋

配白葡萄酒风味葡萄与番茄

ヨーグルトと蜂蜜の最中アイス 葡萄とトマトのコンポート添え