ぼーぜ
炙り寿司

期間限定

徳島美食祭

スペシャル
メニュー

徳島美食系列
Tokushima Special Menu

鵜舞 UMAI
RAMEN SUMIBIYAKI
拉麵・炭火燒

阿波尾鶏骨付きもも肉
の酒粕西京漬け

- ぼーぜ炙り寿司(一貫) $45
  徳島刺鯧魚火炙壽司(一件)
  Seared Pacific rudderfish sushi (1 pc)
- 鳴門海峡わかめ酢もの $78
  鳴門海峡海帯酢物
  Vinegared Naruto Wakame seaweed

另收加一服務費
サービス料10%を頂きます
Subject to 10% service charge

徳島県
藍染・阿波尾鶏・鳴門鯛

鳴門鯛の朴葉焼き

南蛮唐揚げ むね肉

鳴門金時天ぷら

阿波尾鶏 あわおどり

阿波尾鶏骨付きもも肉の酒粕西京漬け $168
酒粕西京阿波尾雞脾
Grilled whole Awadori Chicken thigh with sake kasu in saikyo style

鳴門鯛の西京焼き $138
鳴門鯛魚西京燒
Grilled saikyo miso marinated Naruto red seabream

金目鯛一夜干し(半匹) $168
金目鯛一夜干(半邊)
Grilled overnight dried kinmedai (half)

南蛮唐揚げ(むね肉) $118
南蠻唐揚阿波尾雞胸
Nanban style deep-fried Awadori chicken breast

鳴門鯛の朴葉焼き $138
鳴門鯛魚朴葉燒
Grilled Naruto red seabream with magnolia leave

キノコ阿波尾鶏茶碗蒸し $58
雜菇汁阿波尾雞茶碗蒸
Steamed egg custard with Awaodori chicken and wild mushroom dressing

鳴門金時サラダ $88
鳴門金時蕃薯沙律
Naruto Kintoki sweet potato salad

鳴門金時天ぷら $88
鳴門金時蕃薯天婦羅
Naruto Kintoki sweet potato tempura