



YAKUMI

JAPANESE OPULENCE

Premium Japanese sake takes you to an authentic cultural trip in this 6-course pairing dinner

January 23, 2025
6:00 PM to 10:00 PM



Amuse-bouche 🍣

アミューズ | 开胃小菜 | 전체

Smoked hokkaido scallops, tiger prawn,
seaweed crystal, japanese soup stock jelly

燻製北海道帆立、車海老、海藻クリスタル、出汁ゼリー

烟熏北海道扇贝、虎虾、水晶海藻、日式高汤果冻

훈제한 호카이도산 관자, 타이거 프라운, 해초 크리스탈, 일본 수프 젤리

Junmai Daiginjo

Kagamiyama, Saitama Prefecture

Sushi 🍣

寿司 | 초밥

Seaweed marinated flounder, fatty tuna,
wasabi, rose flower

ヒラメ昆布締め、大トロ、山葵、ベルローズ

海藻腌比目鱼, 肥美金枪鱼, 芥末, 玫瑰花

해초로 양념한 가자미, 참치 지방, 와사비, 장미꽃

Junmai Daiginjo 'Solaire 65% Milled'

Kagamiyama, Saitama Prefecture

Steamed 🍣

蒸し物 | 蒸 | 찜

Japanese curry, glutinous rice, conger eel,
japanese pepper, cracker

カレー餡、道明寺粉、穴子、山椒、あられ

日式咖喱、糯米、鳗鱼、日本胡椒, 饼干

일본식 커리, 찹쌀, 붕장어, 일본 후추, 크래커

Junmai Ginjo Omachi '55'

Nito Maruishi, Aichi Prefecture

Steamed Fish 🍣

蒸し魚 | 信州蒸鱼 | 찜 생선

Steamed japanese sea bream, green tea soba noodles,
yuzu hokkaido beurre blanc

蒸し真鯛、茶蕎麦、柚子“北海道”ブルブラン

清蒸日本鲷鱼 绿茶荞麦面 北海道柚子白黄油

찜 일본 도미, 녹차 소바면, 유주 “호카이도” 뷔르블랑

Junmai Ginjo '55' Aka Yamahai

Masumi, Nagano Prefecture

Main Course

メインコース | 主菜 | 메인 코스

Sous vide wagyu beef striploin, foie gras, truffle, red miso

低温調理 和牛、フォアグラ、トリュフ、赤味噌

真空低温烹调和牛西冷牛排 鹅肝 松露 红味噌

수비드 와규 채끝살, 거위 간, 트러플, 붉은 미소

Junmai Black Dragonfly 2-Year Aged Kimoto

Izumibashi, Kanagawa Prefecture

Dessert 🍣

デザート | 甜点 | 디저트

Hazelnut praline mousse tube, salted caramel sauce,
praline crunch, caramel chantilly, vanilla mochi

헤어젤나ッツ프라리네무스チューブ、塩キャラメルソース、プラリネクランチ、

キャラメルシャンティ、バニラ餅

榛子果仁慕斯管 咸焦糖酱 果仁脆饼 焦糖奶油

헤이즐넛 프랄린 무스 튜브, 솔티드 카라멜 소스, 프랄린 크런치,

카라멜 샹티이, 바닐라 모찌

“Mio” Sparkling Sake

Shochikubai, Kyoto Prefecture

6,888+

🍣 seafood 魚介類 | 含海鲜 | 해산물 🌾 gluten ン | 含麸质 | 글루텐 🥜 nuts ツ | 含坚果 | 견과류

Please advise our service team prior to ordering should you have any food allergies, intolerances, or special dietary requirements.