

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

		(税込/Tax-included)	
海胆醉魷魚	やりいかの紹興酒漬け うにのアクセント <i>Liquor preserved cuttlefish and sea urchin</i>	お一人様 for one person	¥1,430
青椒鴨什肝	鶏白レバーとハツの広東式焼き物と獅子唐の炒め <i>Stir-fried chicken liver and heart with sweet green pepper</i>	小盆 one dish	¥1,980
魚仔鮑白子	下関産 とらふぐ白子の煎り焼き キャビアのせ 上湯ソース <i>Sautéed globefish's soft roe and special sauce, topped with caviar</i>	お一人様 for one person	¥4,400
自選炒龍蝦	伊勢海老の上海風 甘辛炒め カシューナッツとキウイ <i>Stir-fried spiny lobster and cashew nut with sweet and spicy sauce</i>	半身 half	¥6,600~ ¥8,800
金絲炒蝦球	大海老の炒め まろやか黒酢とじゃがいもを纏って <i>Stir-fried prawn and sweet soy sauce, wrapped with shredded potato</i>	小盆 one dish	¥2,860
毛蟹煎排翅	姿焼きフカヒレ 毛蟹をちりばめた上湯ソース <i>Pan-fried whole shark's fin with hair crab meat sauce</i>	お一人様 for one person	¥15,400
肝汁炒鮑片	アワビと松茸の炒め 肝の風味 <i>Stir-fried abalone and matsutake mushroom with abalone liver</i>	お一人様 for one person	¥3,300
自選鮮甘鯛	甘鯛 お好みの調理法で ・松笠仕立て 金華ハム出汁のソース ・衣揚げ まろやかな酒粕ときんもくせいの風味 <i>Deep-fried tilefish with special sauce</i> <i>Stir-fried tilefish sake lees and fragrant olive sauce</i>	小盆 one dish	¥3,300
干煎鰻魚片	うなぎの煎り焼き 焦がし葱の風味 <i>Pan-fried eel and deep-fried leek with salted taste</i>	小盆 one dish	¥2,640
黒蒜餅豚肉	群馬産もち豚の黒にんにくソースの炒め <i>Stir-fried pork and vegetables with black garlic sauce</i>	小盆 one dish	¥2,310
和牛响鈴卷	和牛と里芋の湯葉包み揚げ 岩海苔の風味を添えて <i>Deep-fried Japanese beef wrapped with taro, salted taste</i>	小盆 one dish	¥4,400
干魚子和牛	和牛と老酒風味のからすみ炒め <i>Stir-fried Wagyu beef and dried millet roe</i>	小盆 one dish	¥4,620
蜆貝炒地菜	産直 佐久の旬野菜 枝豆とバナナ南蛮、シジミの郷土風炒め <i>Stir-fried vegetables and basket clam with salted taste</i>	小盆 one dish	¥2,530
肉崧炒地菜	産直 佐久の旬野菜 モロッコインゲンとオクラ、豚挽き肉の甘味噌炒め <i>Stir-fried vegetables and ground pork with sweet miso sauce</i>	小盆 one dish	¥2,310
什錦芋奶鍋	とろとろ里芋と青梗菜、ナスの郷土風 土鍋煮込み <i>Braised taro and eggplant, bok choy in clay pot</i>	小盆 one dish	¥2,200
夏春秋炸卷	旬の特製春巻 ・鶏肉と実山椒 ・焼き茄子の生姜風味 <i>Deep-fried spring rolls (chicken and Japanese pepper / egg-plant and ginger)</i>	2本 2 rolls	¥880
田園夏菜餃	ズッキーニやトマト、夏野菜の蒸し餃子 <i>Steamed summer vegetables dumpling</i>	2個 2 pieces	¥550