



季節食材のおすすめ料理



青蟹 渡り蟹	酔青蟹 渡り蟹の老酒漬け	1匹	6,000円～	(税込6,480円)
		半身	3,000円～	(税込3,240円)
白象抜蚌 白ミル貝	糟鹵白象抜蚌 白ミル貝と枝豆の紹興酒風味スープ漬け冷菜		2,200円	(税込2,376円)
土地羊栖菜 おかひじき	鮑糸土地羊栖菜 細切り鮑とおかひじきの和え		1,700円	(税込1,836円)
鮮花椒 実山椒	砂鍋鮮花椒青蟹 渡り蟹と春雨の実山椒炒め 土鍋仕立て	1匹	7,000円～	(税込7,560円)
		半身	3,500円～	(税込3,780円)
	鮮花椒炒和牛 和牛と夏野菜の実山椒炒め		5,000円	(税込5,400円)
	鮮花椒炸穴子 穴子のフリット 実山椒の香り		3,000円	(税込3,240円)
豪州蠔 タスマニア産牡蠣	清蒸豪州蠔 キャッツアイの蒸し 特製ネギ醤油ソース (4粒)		2,400円	(税込2,592円)
馬糞海胆 バフンウニ	紅焼海胆豆腐鍋 揚げ豆腐とバフンウニの醤油煮込み 土鍋仕立て		3,800円	(税込4,104円)
	藩茄海胆和牛 和牛の炒め 完熟トマトとバフンウニのソース		6,000円	(税込6,480円)
豪州羊肉 オーストラリア産ラム	孜然羊肉排 ラムチョップのクミンスパイス炒め (1本)		1,700円	(税込1,836円)
加賀時菜 加賀野菜	干貝加賀時菜 加賀太きゅうりと季節野菜の干し貝柱あんかけ		2,500円	(税込2,700円)
冷麺 冷やし麺	小龍蝦汁担々冷麺 阿寒湖産レイクロブスター出汁の和え麺 担々麺仕立て		1,800円	(税込1,944円)
	黒醋藩茄海鮮冷麺 海鮮冷やし麺 黒酢トマトのソース		2,000円	(税込2,160円)