



季節食材のおすすめ料理



上海大闸蟹 上海蟹

醉青蟹	上海蟹の老酒漬け	1匹	5,000円～
		半身	2,500円～
清蒸大闸蟹	上海蟹の姿蒸し	雌(メス)	5,000円～
		雄(オス)	6,000円～
上海蟹肉獅子頭	上海蟹肉を練り込んだ三元豚の肉団子 スープ仕立て (1人前)	2,000円	(税込2,160円)
上海蟹粉排翅	フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ	11,000円	(税込11,880円)
上海蟹粉元盅	壺入りふかひれの醤油煮込み 上海蟹あんかけ	8,500円	(税込9,180円)
上海蟹粉扒拌麵	上海蟹のあんかけ和え麵	3,500円	(税込3,780円)
蟹湯蟹肉炒飯	上海蟹肉のスープチャーハン 上海蟹の出汁を添えて	3,000円	(税込3,240円)

鱈白子 タラ白子

砂鍋水煮鱈白子	タラ白子の四川風辛味煮込み	2,400円	(税込2,592円)
干貝扒鱈白子	焼きタラ白子の干し貝柱ソース	2,600円	(税込2,808円)
風沙炸鱈白子	タラ白子のサクッと揚げ ガーリック風味	2,200円	(税込2,376円)

霞鴨子 かすみ鴨

黒酢炸霞鴨子	かすみ鴨の黒酢スプタ仕立て	2,600円	(税込2,808円)
香茜炒時菜霞鴨子	かすみ鴨の炒め 香菜(パクチー)辛味ソース	2,600円	(税込2,808円)
霞鴨子葱絲湯麵	かすみ鴨と細切りネギのスープそば	1,700円	(税込1,836円)

時什錦菇 季節のキノコ

老酒奶油鮮貝什菇	旬のいろいろキノコと活き帆立のクリーム煮 紹興酒の香り.....	2,200円	(税込2,376円)
----------	----------------------------------	--------	------------

・長野県産柳まつたけ、長野県産朱鷺色ひらたけ、新潟県産白舞茸、京都府産大黒本しめじ

春菊 しゅんぎく

春菊海鮮豆腐	春菊香る 海鮮と豆腐の煮込み 土鍋仕立て	1,900円	(税込2,052円)
蒜茸春菊牛肉	春菊と牛肉のガーリック炒め	1,900円	(税込2,052円)

银杏芋 大和芋

風沙炸根菜	大和芋とクワイ、蓮根のサクサク揚げ ガーリック風味	1,600円	(税込1,728円)
醬爆山药和牛	和牛と大和芋のピリ辛中国味噌炒め	3,200円	(税込3,456円)