



季節食材のおすすめ料理



青蟹	酔青蟹			
渡り蟹	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)	
海螺	糟鹵白象抜蚌			
北海道産マツ貝	マツ貝と枝豆の紹興酒風味スープ漬け冷菜	3,000円 (税込3,240円)	
	翡翠時菜海螺			
	マツ貝と夏野菜の炒め 大葉の香り	3,600円 (税込3,888円)	
鮮花椒	砂鍋鮮花椒青蟹			
実山椒	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	清蒸豪州蠔			
タスマニア産牡蠣	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)	
花咲蟹	花咲蟹秋葵蒸蛋			
北海道産ハナサキ蟹	花咲蟹とオクラのあんかけ茶碗蒸し	1,300円 (税込1,404円)	
	花咲油拌麵			
	花咲蟹の和え麵 谷中生姜のアクセント	3,700円 (税込3,996円)	
	翡翠花咲蟹炒飯			
	大葉香る 花咲蟹の翡翠チャーハン	3,700円 (税込3,996円)	
豪州羊肉	孜然羊肉排			
オーストラリア産ラム	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)	
冬瓜	干貝冬瓜海鮮翅			
とうがん	フカヒレの冬瓜すり流しスープ 干し貝柱の旨味と共に	2,500円 (税込2,700円)	
冷麵	小龍蝦汁担々冷麵			
冷やし麵	阿寒湖産レイクロブスター出汁の和え麵 担々麵仕立て	..	1,800円 (税込1,944円)	
	黒醋蕃茄海鮮冷麵			
	海鮮冷やし麵 黒酢トマトのソース	2,000円 (税込2,160円)	