



## 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～
		半身	3,000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)
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)
新茶葉 やぶきた茶 若葉	新茶葉炒蝦球 静岡県まるたま製茶 新茶葉と海老の炒め	3,300円	(税込3,564円)
菜氏似烏賊 アオリイカ	翡翠菜氏似烏賊 アオリイカと季節野菜の翡翠炒め 大葉の香り	3,600円	(税込3,888円)
	蒜茸菜氏似烏賊 アオリイカのガーリック蒸し	3,600円	(税込3,888円)
	XO菜氏似烏賊脚炒飯 アオリイカゲソのXO醬炒飯	2,300円	(税込2,484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)
葡萄羊肉 北海道産ワインラム	葡萄羊肉炒 (黒胡椒・地辛子・孜然) ラム肉の炒め(黒胡椒 又は 地辛子 又は クミンスパイス)	2,800円	(税込3,024円)
	糖苹果醋羊肉 ラム肉のアップルビネガーソース 酢豚仕立て	3,000円	(税込3,240円)
地辛子 福井県産地からし	地辛子時菜猪肉 イベリコ豚と行者ニンニク炒め 地辛子の香り	2,800円	(税込3,024円)