



季節食材のおすすめ料理



北寄貝 ホッキ貝	油泡菜花北寄貝 菜の花とホッキ貝のあっさり炒め	2,500円	～ (税込2,700円)
	清蒸北寄貝 活きホッキ貝の蒸し 特製ネギ醤油ソース	1,200円	～ (税込1,296円)
鮫鱈 アンコウ	酔鮮鮫鱈肝 あん肝の紹興酒漬け	700円	(税込756円)
	皮蛋汁炸鮫鱈 生姜香るアンコウのサクッと揚げ ピータンソース	2,300円	(税込2,484円)
	椒塩炸鮫鱈 アンコウのサクッと揚げ 青山椒風味	2,200円	(税込2,376円)
寒熟鰯 宇和島産 寒熟ブリ	土鍋紅焼寒熟鰯 寒熟ブリの醤油土鍋煮込み	2,500円	(税込2,700円)
	上湯酸菜寒熟鰯 寒熟ブリの湯引き 酸味と辛味スープ仕立て	2,300円	(税込2,484円)
椀子猪 イベリコ豚	生菜椀子猪首肉 イベリコ豚のひき肉あっさり炒め レタス包み	2,600円	(税込2,808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)
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)
	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)
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)
山药 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)