



## 季節食材のおすすめ料理



蛤利 <b>ハマグリ</b>	清蒸蛤利 ハマグリ香り蒸し 特製ネギ醤油ソース	2,800円 (税込3,024円)
	蛤利蒸蛋 ハマグリ中華風茶碗蒸し (1人前)	1,200円 (税込1,296円)
	山菜炒蛤利 山菜とハマグリあっさり炒め	2,100円 (税込2,268円)
	上湯蛤利湯麺 ハマグリの上湯スープそば	1,600円 (税込1,728円)
桜鱒魚 <b>サクラマス</b>	鱒魚小葱豆腐鍋 サクラマスと庄内あさつきの豆腐煮込み	1,800円 (税込1,944円)
	紅蒸鱒魚海鮮翹 サクラマスと海鮮の赤カブすり流しフカヒレスープ(1人前)	2,200円 (税込2,376円)
椀子猪 <b>イベリコ豚</b>	猪首肉丁蒸新洋葱 イベリコ豚のひき肉と新玉ねぎの蒸し 特製醤油ソース	2,300円 (税込2,484円)
	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)
鯛魚 <b>桜鯛</b>	上湯干煎鯛魚 桜鯛の煎り焼き 上湯ソース(1人前)	1,600円 (税込1,728円)
	椒塩鯛魚 桜鯛のサクッと揚げ 青山椒風味	2,800円 (税込3,024円)
	石蓴鯛魚羹 青海苔と鯛のスープ 花山葵のアクセント	1,300円 (税込1,404円)
霞鴨子 <b>かすみ鴨</b>	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)
	霞鴨子葱絲湯麺 かすみ鴨と細切りネギのスープそば	1,700円 (税込1,836円)
三元豚 <b>三元豚</b>	翡翠炒三元豚 クレソンと三元豚のガーリック炒め	2,300円 (税込2,484円)
帝王蟹 <b>トラバカニ</b>	蒜茸帝王蟹足 活きたらバ蟹のガーリック蒸し (1人前)	3,800円 (税込4,104円)
	帝王蟹肉炒飯 生姜香る トラバ蟹肉炒飯	3,700円 (税込3,996円)