



## 季節食材のおすすめ料理



青蟹 <b>渡り蟹</b>	酔青蟹 渡り蟹の老酒漬け	1匹	6,000円～
		半身	3,000円～
擬鮫魚 <b>アオリイカ</b>	蒜茸蒸菜氏擬鮫魚 アオリイカのガーリック蒸し 特製ネギ醤油ソース	3,600円	(税込3,924円)
	翡翠炒菜氏擬鮫魚 アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り	3,600円	(税込3,924円)
	XO菜氏擬鮫魚脚炒飯 アオリイカのゲソXO醬チャーハン	2,300円	(税込2,507円)
海髪菜 <b>もずく</b>	紅焼海髪菜海鮮豆腐 海鮮と揚げ豆腐のモズク醤油煮込み	2,600円	(税込2,834円)
	海髪菜海鮮魚翅羹 モズクと海鮮のフカヒレスープ (1人前)	2,200円	(税込2,398円)
桜蝦 <b>桜海老</b>	上湯桜蝦魚翅羹 桜海老炒飯 極上あんかけスープを添えて	2,400円	(税込2,616円)
青豌豆 <b>アオエンドウ</b>	鮮青豌豆海鮮翅 海鮮とフカヒレのアオエンドウピューレスープ	3,000円	(税込3,240円)
新牛蒡 <b>新ごぼう</b>	新牛蒡炒和牛山椒 新ごぼうと和牛の炒め 山椒の香り	3,200円	(税込3,488円)
	腐乳香新牛蒡炒三元豚 新ごぼうと三元豚の腐乳炒め	2,300円	(税込2,507円)
	新牛蒡烏骨鶏燉翅 フカヒレ詰めキヌガサ茸入り烏骨鶏と新牛蒡の上湯蒸しスープ	3,500円	(税込3,780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)
蝦夷鹿 <b>蝦夷鹿</b>	秘製鹿腱牛舌 牛タンと蝦夷鹿アキレス腱のトンポーロー仕立て 花巻添え	1,600円	(税込1,744円)
<b>イベリコ豚</b>	生菜猪首肉丁 イベリコ豚とひき肉あっさり炒め レタス包み	2,600円	(税込2,834円)