



# おすすめ料理



## 迎賓前菜 前菜

香鮮醉青蟹  
 渡り蟹の老酒漬け . . . . . 1匹 6,000円～  
 半身 3,000円～

香鮮醉明蝦  
 車海老の老酒漬け (4匹) . . . . . 2,000円 (税込2,160円)

夏時菜凍品盆  
 夏野菜の冷菜盛合せ(四川醤油漬け、加賀太きゅうりのガーリック風味) 1,200円 (税込1,296円)

肝醬凍栄螺  
 サザエと枝豆の上海式酒粕漬け 肝ソース添え . . . . . 1,500円 (税込1,620円)

## 游龍活魚 海鮮料理

清蒸岩牡蠣  
 五島列島産岩ガキの蒸し 特製ネギ醤油ソース (1ケ) . . . 1,200円 (税込1,296円)

花咲蟹扒蒸疋  
 花咲蟹とオクラの茶碗蒸し (1人前) . . . . . 1,300円 (税込1,404円)

## 滋補清潤 スープ

竹筴釀魚翅栄螺嫩湯  
 サザエとフカヒレ詰めキヌガサ茸の薬膳蒸しスープ . . . . . 3,500円 (税込3,780円)

紅焼花咲蟹肉魚翅  
 花咲蟹とフカヒレのブラウンスープ . . . . . 2,700円 (税込2,916円)

## 家常小菜 肉料理

香辣白苦瓜三元豚  
 グーヤと三元豚の辛味炒め . . . . . 2,300円 (税込2,484円)

上湯金菇酸菜和牛  
 牛肉の湯引き 酸味と辛味のスープ仕立て . . . . . 3,200円 (税込3,456円)

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)

## 田園自菜 旬野菜料理

干貝加賀黄瓜玉米笋  
 加賀太きゅうりと皮付きヤングコーンの干し貝柱あんかけ . . . 2,300円 (税込2,484円)

## 五穀之豊 お食事

葱絲鴨子湯麵  
 かすみ鴨と細切り葱のスープそば . . . . . 1,700円 (税込1,836円)

花咲蟹肉卵白炒飯  
 大葉香る 花咲蟹と卵白のあっさりチャーハン . . . . . 3,000円 (税込3,240円)

花咲蟹肉拌面  
 花咲蟹あんの和え麵 谷中生姜のアクセント . . . . . 3,000円 (税込3,240円)

## 冷麵 冷やし麵

蕃茄汁海鮮松露冷麵  
 トリュフ香る海鮮冷麵 トマトスープ仕立て . . . . . 2,000円 (税込2,160円)

棒棒鶏冷麵  
 辛味胡麻ダレ バンバンヂー冷麵 . . . . . 1,800円 (税込1,944円)