



おすすめ料理



迎賓前菜 前菜

酔青蟹	渡り蟹の老酒漬け	1匹	6,000円～
		半身	3,000円～

游龍活魚 海鮮料理

清蒸青海苔白貝	青海苔の磯の香りとシロ貝の旨味の重ね蒸し	1,600円	(税込1,728円)
	特製ネギ醤油ソース (4粒)		

翡翠炒菜氏拟鮭魚	アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り	3,200円	(税込3,488円)
----------	------------------	--------	------------

蒜茸蒸菜氏拟鮭魚	アオリイカのガーリック蒸し 特製ネギ醤油ソース	3,200円	(税込3,488円)
----------	-------------------------	--------	------------

新茶葉炒双鮮	静岡県まるたま製茶 新茶葉と2種海鮮の炒め	2,600円	(税込2,834円)
--------	-----------------------	--------	------------

新茶葉海鮮豆腐	海鮮と豆腐と新茶葉の煮込み	2,300円	(税込2,507円)
---------	---------------	--------	------------

滋補清潤 スープ

海髮菜海鮮魚翅羹	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)
----------	----------------------	--------	------------

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)
----------	------------------------------	--------	------------

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)
---------	-----------------------	--------	------------

家常小菜 肉料理

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)
------------	---------------	--------	------------

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)
--------	------------------	--------	------------

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)
--------	-----------------------------	--------	------------

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1,853円)
--------	-----------------	--------	------------

XO菜氏拟鮭魚脚炒飯	アオリイカのゲソXO醬チャーハン	2,300円	(税込2,507円)
------------	------------------	--------	------------