



# おすすめ料理



上海大闸蟹  
**上海蟹**

醉青蟹	上海蟹の老酒漬け	1匹	5,000円～
		半身	2,500円～
清蒸大闸蟹	上海蟹の姿蒸し	雌(メス)	5,000円～
		雄(オス)	6,000円～
上海蟹黄小籠包	上海蟹の濃厚スープ ショウロンポウ (2個)	900円	(税込972円)
上海蟹肉獅子頭	上海蟹肉を練り込んだ三元豚の肉団子 スープ仕立て (1人前)	2,000円	(税込2,160円)
上海蟹粉排翅	フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ	11,000円	(税込11,880円)
上海蟹粉元盅	壺入りふかひれの醤油煮込み 上海蟹あんかけ	8,500円	(税込9,180円)
上海蟹粉豆腐	上海蟹と豆腐の煮込み	2,800円	(税込3,024円)
炒上海蟹脆皮	上海蟹みそと蟹肉の炒め クリスピーチップ添え	3,000円	(税込3,024円)
上海蟹汁蟹粉湯面	上海蟹のあんかけスープそば 濃厚上海蟹出汁で	3,400円	(税込3,672円)
上海蟹粉扒拌麵	上海蟹のあんかけ和え麵	3,500円	(税込3,780円)

真牡蠣  
北海道昆布森産  
**真牡蠣**

清蒸真牡蠣	マガキのガーリック蒸し 特製ネギ醤油ソース (1ケ)	1,200円	(税込1,296円)
-------	----------------------------	--------	------------

香橙  
**柚子**

柚子香芙蓉茸海鮮翅羹	柚子香る 海鮮入りカブのすり流しフカヒレスープ	2,200円	(税込2,376円)
生菜伊比利巫猪肉	イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み	2,600円	(税込2,808円)

時什錦菇  
**季節のキノコ**

老酒奶油鮮貝什菇	帆立と季節キノコのクリーム煮 紹興酒の香り	2,000円	(税込2,160円)
----------	-----------------------	--------	------------

芝麻菜炒三元豚	季節のキノコと三元豚のガーリック炒め	2,300円	(税込2,484円)
---------	--------------------	--------	------------

・長野県産朱鷺色ひらたけ、岐阜県産飛騨ジャンボなめこ、京都産大黒本しめじ、長野県産柳まつたけ

鮑汁鵝肝大全蘑菇	ジャンボマッシュルームの煮込み 特製フォアグラソース	2,600円	(税込2,808円)
----------	----------------------------	--------	------------

・岡山県三蔵農林産ジャンボマッシュルーム

霞鴨子  
**かすみ鴨**

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

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