



季節食材のおすすめ料理



青蟹
渡り蟹

酔青蟹
渡り蟹の老酒漬け 1匹 6,000円～
半身 3,000円～

千里竹
姫筍

時菜四川泡菜
万願寺唐辛子と姫竹の子の四川醤油漬け 800円 (税込864円)

白貝
シロ貝

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)

擬鮭魚
アオリイカ

蒜茸蒸菜氏擬鮭魚
アオリイカのガーリック蒸し 特製醤油ソース 2,300円 (税込2,484円)

翡翠炒菜氏擬鮭魚
アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り 2,300円 (税込2,484円)

大葉卵白菜氏擬鮭魚脚炒飯
アオリイカと大葉の卵白チャーハン 1,800円 (税込1,944円)

海髪菜
もずく

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 土鍋仕立て 2,100円 (税込2,268円)

海髪菜海鮮豆腐
モズク入り海鮮と豆腐のうま煮 2,100円 (税込2,268円)

新茶葉
静岡県まるたま製茶
やぶきた茶 若葉

新茶葉炒蝦仁
新茶葉と小海老のあっさり炒め 2,000円 (税込2,160円)

新茶葉海鮮豆腐
新茶葉香る 海鮮豆腐煮込み土鍋仕込み 2,200円 (税込2,376円)

新牛蒡
新ごぼう

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
新ごぼうとセリ 三元豚の腐乳炒め 2,300円 (税込2,507円)

新牛蒡烏骨鶏燉翅
フカヒレ入り烏骨鶏と新牛蒡の上湯蒸しスープ 4,000円 (税込4,320円)

白露笋
ホワイトアスパラ

奶油鮮貝白露笋
ホワイトアスパラガスと帆立貝のクリーム煮 2,100円 (税込2,268円)

干貝扒白露笋
ホワイトアスパラガスの干し貝柱ソース 1,900円 (税込2,052円)

甲魚
スッポン

生炒甲魚山菜
スッポンの強火炒め 土鍋仕立て (1/2匹) 4,500円 (税込4,860円)

蝦夷鹿
蝦夷鹿

秘製鹿腱牛舌
牛タンと蝦夷鹿アキレス腱の煮込み 花巻添え (1人前) . . . 1,600円 (税込1,744円)

霞鴨子
かすみ鴨

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)