



季節食材のおすすめ料理



蛤利 ハマグリ	清蒸蛤利 ハマグリ香り蒸し 特製ネギ醤油ソース 2,600円 (税込2,860円)
	蛤利蒸蛋 ハマグリ中華風茶碗蒸し (1人前) 1,600円 (税込1,760円)
	韭菜炒蛤利 韭菜とハマグリあっさり炒め 2,100円 (税込2,310円)
	蛤利汁湯麺 ハマグリ出汁スープそば 1,600円 (税込1,760円)
銀魚 しらうお	烏魚子銀魚炒蛋 カラスミをちりばめた しらうおと卵のフワフワ炒め 1,800円 (税込1,980円)
	金柑香銀魚水盾羹 しらうおとジュンサイのスープ 金柑の香り 1,300円 (税込1,430円)
桜鱈魚 サクラマス	鱈魚小葱豆腐鍋 サクラマスと庄内あさつきの豆腐煮込み 1,800円 (税込1,980円)
	紅蒸鱈魚海鮮翅 サクラマスと海鮮の赤カブすり流しフカヒレスープ(1人前) 2,200円 (税込2,420円)
鯛魚 桜鯛	椒塩鯛魚 桜鯛サクッと揚げ 青山椒風味 2,600円 (税込2,860円)
	香糟炒鯛魚片 桜鯛の炒め 紹興酒の酒粕風味 2,600円 (税込2,860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4,950円)
帝王蟹 タラバカニ	蒜茸帝王蟹足 活きたらば蟹のガーリック蒸し (1人前) 3,800円 (税込4,180円)
	XO帝王蟹肉炒飯 タラバ蟹肉のXO醬チャーハン 3,700円 (税込4,070円)
椀子猪 イベリコ豚	新洋葱炒猪首肉 イベリコ豚と新玉ねぎの黒豆ソース炒め 2,500円 (税込2,750円)
鴨子 鴨	黑酢炸霞鴨子 シャラン鴨の黒酢スプタ仕立て 2,600円 (税込2,860円)
三元豚 三元豚	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2,530円)
牛肉 和牛	松露卵白和牛炒飯 トリュフと和牛の卵白チャーハン 3,500円 (税込3,850円)