



おすすめ料理



上海大闸蟹 上海蟹

醉上海蟹	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～
上海蟹粉排翅	フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ	11,000円	(税込12,100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9,350円)
上海蟹粉豆腐	上海蟹と豆腐の煮込み	2,800円	(税込3,080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3,300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3,740円)
上海蟹粉扒拌翅	上海蟹のあんかけ和え麺	3,500円	(税込3,850円)

牡蠣 牡蠣

清蒸牡蠣	カキの蒸し 特製ネギ醤油ソース (1ケ)	1,200円	(税込1,296円)
奶油岩牡蠣	カキのクリームソース炒め 紹興酒風味 (1ケ)	1,300円	(税込1,296円)

花咲蟹 花咲カニ

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1,430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2,970円)
花咲蟹肉拌面	花咲蟹あんの和え麺 谷中生姜のアクセント	3,000円	(税込3,300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3,300円)

白茄子 白なす

鹹蛋炸白茄子	白茄子のサクッと揚げ 塩卵ソース	1,800円	(税込1,980円)
風味炒白茄子	白茄子とひき肉の炒め オリジナル辛味ソース	2,000円	(税込2,200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1,760円)
--------	-----------------------------	--------	------------