



おすすめ料理



上海大闸蟹 上海蟹

上海大闸蟹	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)
	上海蟹粉扒拌麵			
	上海蟹のあんかけ和え麵	3,500円	(税込3,850円)

真牡蠣 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1,320円)
	奶油真牡蠣			
	マガキのクリームソース炒め 紹興酒風味 (1ケ)	1,300円	(税込1,430円)

鱈白子 タラ白子

	鹹蛋炸鱈白子			
	タラ白子のサクッと揚げ 塩卵ソース	2,400円	(税込2,640円)
	干貝扒鱈白子			
	焼きタラ白子の干し貝柱ソース	2,600円	(税込2,860円)

馬鮫魚 さわら

	酸菜馬鮫魚			
	さわらの蒸し 酸味と辛味のスープ仕立て	2,400円	(税込2,640円)
	柚子香生汁馬鮫魚			
	さわらのサクッと揚げ かるやかな柚子マヨネーズソース	2,200円	(税込2,420円)

香橙 柚子

	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2,860円)

春菊 しゅんぎく

	春菊海鮮豆腐			
	春菊香る 海鮮と豆腐の煮込み 土鍋仕立て	1,900円	(税込2,090円)
	蚝油春菊牛肉			
	春菊と牛肉のオイスターソース炒め	1,900円	(税込2,090円)

蝦芋 海老芋

	上湯蒸蝦芋			
	エビ芋のふっくら蒸し 上湯ソース	2,000円	(税込2,200円)
	砂鍋鶏肉蝦芋			
	エビ芋と鶏肉の土鍋仕立て	1,800円	(税込1,980円)

佛手瓜 ハヤト瓜

	風沙炸蝦芋			
	エビ芋のサクッと揚げ ガーリック風味	1,600円	(税込1,760円)
	清炒京双菜絲			
	ハヤト瓜と金時人参の細切りあっさり炒め	1,600円	(税込1,760円)