



## 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	5,000円～
		半身	2,500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)
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2,530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2,530円)
	香辣荷兰芹菜氏擬鮭魚 セリとアオリイカの香り辛味炒め	2,300円	(税込2,530円)
	陳皮香風沙菜氏擬鮭魚 柑橘香るアオリイカのサクサク揚げ	2,300円	(税込2,530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1,980円)
海髪菜 もずく	海髪菜卵白海鮮羹 モズク入り海鮮と卵白のスープ	1,500円	(税込1,650円)
	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2,310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2,200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2,420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3,520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2,530円)
	新牛蒡烏骨鶏嫩翅 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4,400円)
白露笋 ホワイトアスパラ	老酒奶油海胆白露笋 紹興酒香る ホワイトアスパラガスの雲丹クリームソース	2,300円	(税込2,530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2,090円)
	蒜泥炸白露笋和牛卷 和牛で巻いたホワイトアスパラガスを濃厚ガーリックソースで	3,000円	(税込3,300円)