



## 季節食材のおすすめ料理



青蟹 <b>渡り蟹</b>	酔青蟹 渡り蟹の老酒漬け . . . . .	1匹 半身	時価 時価
鯉魚 <b>カツオ</b>	冷製鯉魚 カツオのたたき冷菜 (お味をお選びください) . . . . . ・ニンニク香味ソース ・四川風辛みソース		¥1,540
牛油果 <b>アボカド</b>	冷製牛油果海鮮 アボカドと海鮮の冷菜 イクラ添え (1人前) . . . . .  牛油果海鮮魚翅 フカヒレと海鮮入り アボカドスープ (1人前) . . . . .		¥880  ¥3,300
花咲蟹 <b>花咲蟹</b>	紅焼花咲蟹肉魚翅 花咲蟹とフカヒレのブラウンスープ (1人前) . . . . .  滑蛋炒花咲蟹肉魚翅 花咲蟹とフカヒレの黄金炒め . . . . .  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 . . . . .  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 . . . . .		¥3,850  ¥4,290  ¥3,960  ¥3,960
馬頭魚 <b>甘鯛</b>	松子馬頭魚米 甘鯛と3種食材のあっさり炒め (枝豆・ズッキーニ・松の実) . . . . .  上海干焼馬頭魚 甘鯛とひき肉の上海風チリソース . . . . .  宮保馬頭魚 甘鯛の衣揚げ 上海風甘辛炒め . . . . .  油林松笠馬頭魚 甘鯛の松笠仕立て 香味醤油ソース . . . . .		¥2,750  ¥2,750  ¥2,750  ¥2,750
時竹錦菇 <b>季節のキノコ</b>	松茸香螺燉上湯魚翅 松茸香る つぶ貝とフカヒレの蒸しスープ (1人前) . . . . .  蒜茸炒時竹錦菇香螺 彩りキノコとつぶ貝のガーリック炒め 花山椒風味 . . . . .  時竹錦菇炒三元豚 季節のキノコと三元豚の炒め (お味をお選びください) . . . . . ・ガーリック炒め ・自家製発酵唐辛子の辛み炒め		¥5,500  ¥2,200  ¥2,530
冷麺 <b>冷麺</b> ~9/15まで	翡翠海鮮冷麺 海鮮翡翠冷麺 (タレをお選びください) . . . . . 醤油タレ ・胡麻タレ  口水鶏冷麺 よだれ鶏冷麺 . . . . .		¥2,530  ¥2,200

表示価格には10%の消費税が含まれております。表示価格に対して別途10%のサービス料を頂戴いたします。

お料理はお二人様でお召し上がりいただける位の量でございます。