



旬のおすすめ料理



青蟹 渡り蟹	酔青蟹 渡り蟹の老酒漬け（一匹）・・・・・・・・・・・・・・・・・・	¥6,600 ～
鯉魚 初ガツオ	冷製鯉魚 初ガツオのたたき冷菜（お味をお選びください）・・	¥1,540
海胆 ウニ	海胆奶油蝦球 海老の衣揚げ ウニクリームソース・・・・・・・・・・・・・・・・	¥3,410
	海鮮海胆蒸蛋 ウニと海鮮中華茶わん蒸し（1人前）・・・・・・・・・・	¥1,650
軟絲 アオリイカ	翡翠炒軟絲 アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り・・・・・・・・・・	¥2,310
	風沙炸軟絲 アオリイカのガーリック揚げ・・・・・・・・・・・・・・・・	¥2,200
	芥藍炒軟絲 アオリイカとカイラン菜のあっさり炒め・・・・・・・・	¥2,310
	魚香炒軟絲芹菜 アオリイカとセロリの辛み炒め・・・・・・・・・・	¥2,310
	大葉卵白軟絲炒飯 アオリイカと大葉の卵白チャーハン・・・・・・・・・・	¥2,310
桜鱈魚 サクラマス	老酒奶油桜鱈魚 サクラマスのクリーム煮 紹興酒風味・・・・・・・・・・	¥2,310
	蕃茄純菜桜鱈魚羹 サクラマスとじゅんさい、トマトのとろみスープ・・	¥1,980
	酒粕干煎桜鱈魚 サクラマスの煎り焼き 酒粕と彩り野菜のソース・・	¥2,310
時菜 旬野菜	新牛蒡烏骨鶏燉魚翅 フカヒレ詰めキヌガサ茸入り 烏骨鶏と新ゴボウの上湯蒸しスープ・	¥4,950
	鮮青豌豆海鮮魚翅 海鮮とふかひれ入り 青えんどうピューレスープ・・	¥2,750
	香辣豚肉絲 細切り豚肉と新ジャガイモのピリ辛炒め・・・・・・・・	¥1,760
	各式芥藍菜 カイラン菜（お味を選びください）・・・・・・・・・・	¥1,760
	生姜炒め・オイスターソース炒め・湯引き特製ソース	
	蒜泥白露笋和牛卷 ホワイトアスパラガスの和牛巻き ガーリックソース・・	¥4,400
	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ウニクリームソース・	¥3,300
	露笋炸雲吞 アスパラガス入り ひとつち揚げワンタン（6個）・・	¥1,650
	露笋雲吞麵 アスパラガス入り ワンタン麵（1人前）・・・・・・・・	¥1,100

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上がりいただける位の量でございます。