



# 旬のおすすめ料理



青蟹	酔青蟹		
<b>渡り蟹</b>	渡り蟹の老酒漬け (一匹) . . . . .	¥6,600	～
海胆	海胆奶油蝦球		
<b>ウニ</b>	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	翡翠炒軟絲		
<b>アオリイカ</b>	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	
	茶藍炒軟絲		
	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	老酒奶油桜鱈魚		
<b>サクラマス</b>	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	新牛蒡鳥骨鶏燉魚翅		
<b>旬野菜</b>	フカヒレ詰めキヌガサ茸入り 鳥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	
	各式茶藍菜		
	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	
	荳蔻枝豆鶏木炒飯		
	んにくの芽と枝豆のピリ辛チャーハン . . . . .	¥1,870	
冷麵	翡翠海鮮冷麵		
<b>冷麵</b>	海鮮翡翠冷麵 (タレをお選びください) . . . . .	¥2,530	
	醤油タレ ・胡麻タレ		
	黑芝麻担々冷麵		
	冷やし黒ゴマ担々麵 豆乳仕立て . . . . .	¥1,980	

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。