



旬の渡り蟹コース

22,000円 (税込み)

6/3(火)~7/13(日)

特製前菜

渡り蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ

Reiho's Assorted Appetizer

金湯花膠散翅

ふかひれと魚の浮袋のかぼちゃスープ煮

Braised shark's fin with fish bladder in pumpkin sauce

北京烤鴨

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

姜葱爆青蟹

三河湾産渡り蟹の葱生姜の香り炒め

Stir-fried Mikawa Japanese blue crab with green onion and ginger

黒椒茄汁百花牛肉卷

牛肉の海老すり身巻き黒胡椒とトマトソースの煮込み

Beef and shrimp rolls stewed in black pepper tomato sauce

青蟹粉扒干貝冬瓜

干し貝柱詰め冬瓜の渡り蟹ほぐし身あんかけ

Steamed winter melon and dried scallops with crab paste

涼味担々麺

特製冷やしタンタン麺

Cold dandan noodles

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

※ 表示価格に別途サービス料を頂戴いたします。(6/30まで13%、7/1より15%)
※ メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。