

～ 春の渡り蟹コース ～

Spring Blue Crab course

渡り蟹メス料理&東海地方

(愛知県、三重県、静岡県)の食材

お一人様 for one person ¥22,000税込(¥25,300税サ込)

要予約:お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

期間:2025年4月12日(土)～5月18日(日)

【 酔 青 蟹 】

渡り蟹の紹興酒漬け

Blue crab marinated in Shaoxing wine

【 焼肉、辣酸蔬菜 】

皮付き豚バラ肉のパリパリ焼き、季節野菜の甘酢漬け

Crispy grilled pork, Pickled vegetables in sweet and sour vinegar

【 百花炸青蟹钳 】

渡り蟹と海老すり身の蟹爪の揚げ物 ～三重県産ミニトマトチリソース添え～

Deep-fried blue crab claw with shrimp paste～served with Mie tomato chili sauce～

【 菜胆蛤蜊燉散翅 】

三重県桑名産ハマグリとふかひれの蒸しスープ

Steamed Kuwana clams and shark's fin soup

【 脆 皮 鶉 鶉 】

～愛知県豊橋産ウズラ&北京窯～ 愛知県豊橋産ウズラの姿揚げ

※北京ダック変更と追加も承ります。

変更(1本): +¥1,100

Deep-fried whole Toyohashi quail

追加(1本): +¥2,200

【 清炒桜蝦三宝春野菜 】

東海地方の春野菜と櫻海老のあっさり炒め

Stir-fried sakura shrimp and Tokai region spring vegetables

【 上海特大新茶湯包 】

～静岡県新茶生地～スープ入り肉饅頭 ～静岡県川根茶風味～

Steamed pork bun filled with soup～Shizuoka Kawane tea flavor～

【 青苔条青蟹扒鍋巴 】

渡り蟹の蟹肉入り静岡県産アオサノりのあんかけおこげ

Deep-fried rice topped with blue crab meat and Shizuoka green laver seaweed sauce

【 凸頂柑杏仁豆腐芭菲 】

愛知県産不知火と杏仁豆腐パフェ

Aichi sumo citrus and almond jelly parfait

