



季節食材のおすすめ料理



青蟹 渡り蟹	酔青蟹 渡り蟹の老酒漬け	1匹	¥6,000
		半身	¥3,000
擬鮫魚 アオリイカ	蒜茸蒸菜氏擬烏賊 アオリイカのガーリック蒸し 特製醤油ソース		¥2,530
	翡翠炒菜氏擬烏賊 アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り		¥2,530
	椒塩炸擬烏賊 アオリイカのガーリック揚げ		¥1,760
	大葉卵白菜氏擬烏賊脚炒飯 アオリイカと大葉の卵白チャーハン		¥1,980
海髪菜 もずく	海髪菜卵白海鮮羹 モズク入り海鮮と卵白のスープ		¥1,650
	紅焼海髪菜海鮮豆腐 海鮮と揚げ豆腐のモズク醤油煮込み 土鍋仕立て		¥2,310
万願寺唐辛子 万願寺とうがらし	四川泡菜 万願寺唐辛子と姫竹の子醤油漬け		¥880
	XO炒百花獅子唐 蝦のすり身詰め万願寺唐辛子のXO醤炒め		¥1,980
	清炒時菜和牛 和牛と万願寺唐辛子、ヤングコーンの炒め		¥3,520
栄螺 さざえ	肝醬凍栄螺 サザエと枝豆の上海式酒粕漬け 肝ソース添え		¥1,650
	菜膳栄螺嫩翅 サザエとフカヒレの菜膳蒸しスープ		¥4,400
時菜 旬野菜	麻婆夏季時菜 夏野菜のスパイシー土鍋炒め		¥1,980
	季節時菜 カイル年菜 (お味を選びください)		¥1,980
	生姜炒め・オイスターソース炒め・湯引き特製ソース		
	実山椒姫笋三元猪肉 三元豚と姫竹の実山椒炒め		¥2,520
	実山椒炒和牛 新ごぼうと和牛の炒め 実山椒の香り		¥3,520
雲丹 ウニ	雲丹奶油蝦球 大蝦の衣揚げ ウニクリームソース		¥3,300
	海鮮海胆蒸蛋 雲丹と海鮮中華茶わん蒸し (1人前)		¥1,650
冷麺 冷麺	翡翠海鮮冷麺 海鮮入り翡翠冷麺 ~醤油タレ・胡麻タレお選びください~		¥2,300
	口水鶏冷麺 よだれ鶏冷麺		¥2,000