



## 季節食材のおすすめ料理



青蟹 <b>渡り蟹</b>	酔青蟹 渡り蟹の老酒漬け . . . . .	1匹 10,000円～ 半身 5,000円～
雲丹 <b>ウニ</b>	雲丹奶油蝦球 大海老の衣揚げ 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
花咲蟹 <b>花咲蟹</b>	紅焼花咲蟹肉魚翅 花咲蟹とフカヒレのブラウンスープ . . . . .	¥3,300
	花咲蟹肉拌面 花咲蟹あんの和え麺 谷中生姜のアクセント . . . . .	¥3,960
	花咲蟹肉卵白炒飯 大葉香る 花咲蟹と卵白のあっさりチャーハン . . . . .	¥3,960
拟鮫魚 <b>アオリイカ</b>	蒜茸蒸菜氏拟烏賊 アオリイカのガーリック蒸し 特製醤油ソース . . . . .	¥2,530
	翡翠炒菜氏拟烏賊 アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り . . . . .	¥2,530
	椒塩炸拟烏賊 アオリイカのガーリック揚げ . . . . .	¥1,760
	大葉卵白菜氏拟烏賊脚炒飯 アオリイカと大葉の卵白チャーハン . . . . .	¥1,980
万願寺唐辛子 <b>万願寺とうがらし</b>	XO炒百花獅子唐 海老すり身詰め万願寺唐辛子のXO醬炒め . . . . .	¥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
	麻婆夏季時菜 万願寺唐辛子と夏野菜のスパイシー土鍋炒め . . . . .	¥1,980
栄螺 <b>さざえ</b>	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
	薬膳栄螺燉翅 サザエとフカヒレの薬膳蒸しスープ . . . . .	¥4,400
時菜 <b>旬野菜</b>	冬瓜獅子頭湯 三元豚の肉団子 冬瓜スープ仕立て (1人前) . . . . .	¥2,200
	冬瓜海鮮魚翅湯 フカヒレ入り冬瓜と海鮮のスープ . . . . .	¥2,530
冷麺 <b>冷麺</b>	翡翠海鮮冷麺 彩り海鮮冷麺 ～醤油タレ・胡麻タレお選びください～ . . . . .	¥2,300
	口水鶏冷麺 黒酢香る よだれ鶏冷麺 . . . . .	¥2,000