

旬のおすすめ料理

Seasonal recommend menu

渡り蟹 <i>Blue Crab</i>		
酔 香 鮮 青 蟹	渡り蟹の老酒漬け	時価
初ガツオ <i>Bonito</i>		
冷 製 鰹 魚	初ガツオのたたき冷菜 ニンニク香味ソース	¥1,540
ハマグリ <i>Hard clam</i>		
蒜 茸 焗 蛤 利	ハマグリの土鍋ガーリック蒸し焼き	¥3,740
蛤 利 蒸 蛋	ハマグリの中華風茶碗蒸し (1人前)	¥1,870
時 菜 炒 蛤 利	ハマグリと季節野菜の炒め (お味をお選びください) ・塩味 ・XO醤 ・香味辛味ソース	¥3,960
奶 油 蛤 利	ハマグリのクリーム煮込み	¥3,960
蛤 利 汁 湯 麵	ハマグリ出汁スープそば (1人前)	¥1,870
ウニ <i>Sea urchin</i>		
海 胆 奶 油 蝦 球	エビの衣揚げ ウニクリームソース	¥4,400
海 鮮 海 胆 蒸 蛋	ウニと海鮮中華茶わん蒸し (1人前)	¥2,200
奶 油 海 胆 白 芦 笋	ホワイトアスパラガスのウニクリームソース	¥4,400
海 胆 女 乃 油 鍋 巴	ウニと蟹肉のクリームソース 濃厚おこげ	¥4,400
サザエ <i>Turban shell</i>		
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
時 菜 栄 螺	サザエと旬野菜の炒め (お味をお選びください) ・ガーリック炒め・酸味と辛味炒め	¥2,860
腰 果 炒 栄 螺	サザエとカシューナッツの炒め	¥2,860
砂 鍋 栄 螺 炒 飯	サザエと枝豆の土鍋チャーハン	¥2,860
旬野菜 <i>Seasonal vegetables</i>		
大 葉 腐 衣 蝦	才巻エビと大葉の湯葉巻き揚げ (4本)	¥3,080
西 湖 純 菜 湯	純菜と鶏肉、大葉のスープ	¥1,980
蒜 泥 和 牛 卷 白 芦 笋	ホワイトアスパラガスの和牛巻き ガーリックソース	¥5,500
藥 膳 牛 蒡 燉 魚 翅	ふかひれと新ごぼうの薬膳上湯蒸しスープ	¥4,950
魚 香 炒 牛 蒡 牛 肉 絲	細切り牛肉と新ごぼうの酸味と辛味炒め	¥2,530
麻 婆 夏 季 時 菜	夏野菜のスパイシー土鍋炒め	¥2,200

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し上がりいただける位の量でございます。