



季節食材のおすすめ料理



名古屋鶏	上海式名古屋鶏		
名古屋コーチン	上海名物 蒸し鶏	味わい深い名古屋コーチンで	2,800円 (税込3,024円)
白貝	清蒸青海苔白貝		
北海道産シロ貝	青海苔の磯の香りとシロ貝の旨味の重ね蒸し		1,600円 (税込1,728円)
		特製ネギ醤油ソース (4粒)	
	白貝炒時蔬新姜		
	シロ貝と新生姜の炒め	旬のいろいろキノコと共に	1,800円 (税込1,944円)
花咲蟹	花咲蟹秋葵蒸蛋		
北海道産ハナサキ蟹	花咲蟹とオクラのあんかけ茶碗蒸し		1,300円 (税込1,404円)
	花咲油拌麵		
	花咲蟹の和え麵	谷中生姜のアクセント	3,700円 (税込3,996円)
	翡翠花咲蟹炒飯		
	大葉香る	花咲蟹の翡翠チャーハン	3,700円 (税込3,996円)
時什錦菇	豆豉什錦時蔬		
季節のキノコ	旬のいろいろキノコと打木赤皮甘栗かぼちゃの黒豆ソース炒め		1,600円 (税込1,728円)
	・長野県産柳まつたけ、長野県産朱鷺色ひらたけ、新潟県産白舞茸、京都府産大黒本しめじ		
豪州蠔	清蒸豪州蠔		
タスマニア産牡蠣	キャッツアイの蒸し	特製ネギ醤油ソース (4粒)	2,400円 (税込2,592円)
豪州羊肉	孜然羊肉排		
オーストラリア産ラム	ラムチョップのクミンスパイス炒め	(1本)	1,700円 (税込1,836円)
冬瓜	干貝冬瓜海鮮翅		
とうがん	フカヒレの冬瓜すり流しスープ	干し貝柱の旨味と共に	2,500円 (税込2,700円)
冷麵	小龍蝦汁担々冷麵		
冷やし麵	阿寒湖産レイクロブスター出汁の和え麵	担々麵仕立て	1,800円 (税込1,944円)
	黒醋蕃茄海鮮冷麵		
	海鮮冷やし麵	黒酢トマトのソース	2,000円 (税込2,160円)