



季節食材のおすすめ料理



北寄貝 ホッキ貝	油泡菜花北寄貝 菜の花とホッキ貝のあっさり炒め	2,500円 (税込2,700円)
	清蒸北寄貝 活きホッキ貝の蒸し 特製ネギ醤油ソース (1人前)	1,200円 (税込1,296円)
帝王蟹 トラバ蟹	蒜茸蒸帝王蟹 活きトラバ蟹足のガーリック蒸し (1本)	3,800円 (税込4,104円)
	XO帝王蟹肉炒飯 トラバ蟹肉のXO醬チャーハン	3,700円 (税込3,996円)
鮫鯨 アンコウ	醉鮮鮫鯨肝 あん肝の紹興酒漬け (1人前)	700円 (税込756円)
	皮蛋汁炸鮫鯨 生姜香るアンコウのサクッと揚げ ピータンソース	2,300円 (税込2,484円)
	椒塩炸鮫鯨 アンコウのサクッと揚げ 青山椒風味	2,200円 (税込2,376円)
桜鱒魚 サクラマス	鱒魚小葱豆腐鍋 サクラマスと庄内あさつきの豆腐煮込み	1,800円 (税込1,944円)
	紅蒸鱒魚海鮮翅 サクラマスと海鮮の赤カブすり流しフカヒレスープ(1人前)	2,200円 (税込2,376円)
椀子猪 イベリコ豚	生菜伊比利巫猪肉 イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み	2,600円 (税込2,808円)
銀魚 しらうお	烏魚子銀魚炒蛋 カラスミをちりばめた しらうおと卵のフワフワ炒め	1,800円 (税込1,944円)
	金柑香銀魚水盾羹 しらうおとジュンサイのスープ 金柑の香り	1,300円 (税込1,404円)
鱈白子 トラ白子	鹹蛋炸鱈白子 トラ白子のサクッと揚げ 塩卵ソース	2,400円 (税込2,592円)
	干貝扒鱈白子 焼きトラ白子の干し貝柱ソース	2,600円 (税込2,808円)
春菊 しゅんぎく	春菊海鮮豆腐 春菊香る 海鮮と豆腐の煮込み 土鍋仕立て	1,900円 (税込2,052円)
	蒜茸春菊牛肉 春菊と牛肉のガーリック炒め	1,900円 (税込2,052円)
霞鴨子 かすみ鴨	黑酢炸霞鴨子 かすみ鴨の黒酢スタ仕立て	2,600円 (税込2,808円)