



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円～ 半身 3,000円～ |
| 千里竹 姫筍 | 時菜四川泡菜 万願寺唐辛子と姫竹の子の四川醤油漬け | 800円 (税込864円) |
| 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 | 2,300円 (税込2,484円) |
| | 薬膳栄螺嫩翅 サザエとフカヒレの薬膳蒸しスープ | 4,000円 (税込4,320円) |
| 白貝 シロ貝 | 清蒸青海苔白貝 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) | |
| | 鲜花椒炒白貝 白貝と茎にんにくの実山椒炒め | 2,200円 (税込2,376円) |
| 拟鮭魚 アオリイカ | 蒜茸蒸菜氏拟鮭魚 アオリイカのガーリック蒸し 特製醤油ソース | 2,300円 (税込2,484円) |
| | 翡翠炒菜氏拟鮭魚 アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り | 2,300円 (税込2,484円) |
| | 大葉卵白菜氏拟鮭魚脚炒飯 アオリイカと大葉の卵白チャーハン | 1,800円 (税込1,944円) |
| 鲜花椒 実山椒 | 鲜花椒風沙香魚苗 稚鮎のフリット ガーリック実山椒風味 | 2,000円 (税込2,160円) |
| | 鲜花椒炒猪肉 三元豚と姫竹の実山椒炒め | 2,200円 (税込2,376円) |
| | 鲜花椒炒和牛 新ごぼうと和牛の炒め 実山椒の香り | 3,200円 (税込3,456円) |
| 海髪菜 もずく | 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 | 2,100円 (税込2,268円) |
| | 海髪菜海鮮豆腐 モズク入り海鮮と豆腐のうま煮 | 2,100円 (税込2,268円) |
| 甲魚 スッポン | 生炒甲魚山菜 スッポンの強火炒め 土鍋仕立て (1/2匹) | 4,500円 (税込4,860円) |
| 蝦夷鹿 蝦夷鹿 | 秘製鹿腱牛舌 牛タンと蝦夷鹿アキレス腱の煮込み 花巻添え (1人前) . . . | 1,600円 (税込1,744円) |
| 冷麺 冷やし麺 | 蕃茄汁海鮮松露冷麺 トリュフ香る海鮮冷麺 トマトスープ仕立て | 2,000円 (税込2,160円) |
| | 麻辣口水鶏冷麺 辛味醤油グレ よだれ鶏冷麺 | 1,800円 (税込1,944円) |