



# おすすめ料理



上海大闸蟹 <b>上海蟹</b>	醉青蟹	上海蟹の老酒漬け	1匹	5,000円～
			半身	2,500円～
	清蒸大闸蟹	上海蟹の姿蒸し	雌(メス)	5,000円～
			雄(オス)	6,000円～
	上海蟹粉排翅	フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ	11,000円	(税込12,100円)
	上海蟹粉元盅	壺入りふかひれの醤油煮込み 上海蟹あんかけ	8,500円	(税込9,350円)
	上海蟹粉豆腐	上海蟹と豆腐の煮込み	2,800円	(税込3,080円)
	炒上海蟹脆皮	上海蟹みそと蟹肉の炒め クリスピーチップ添え	3,000円	(税込3,300円)
	上海蟹汁蟹粉湯面	上海蟹のあんかけスープそば 濃厚上海蟹出汁で	3,400円	(税込3,740円)
	上海蟹粉扒拌麵	上海蟹のあんかけ和え麵	3,500円	(税込3,850円)
真牡蠣 北海道昆布森産 <b>真牡蠣</b>	清蒸真牡蠣	マガキのガーリック蒸し 特製ネギ醤油ソース (1ケ)	1,200円	(税込1,320円)
	奶油岩牡蠣	マガキのクリームソース炒め 紹興酒風味 (1ケ)	1,300円	(税込1,430円)
香橙 <b>柚子</b>	柚子香若菜茸海鮮翅羹	柚子香る 海鮮入りカブのすり流しフカヒレスープ	2,200円	(税込2,420円)
	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2,860円)
	柚子胡椒和牛炒蓮根	和牛とレンコンの柚子胡椒炒め	3,200円	(税込3,520円)
時什錦菇 <b>季節のキノコ</b>	老酒奶油鮮貝什菇	帆立と季節キノコのクリーム煮 紹興酒の香り	2,000円	(税込2,200円)
	芝麻菜炒三元豚	季節のキノコと三元豚のガーリック炒め	2,300円	(税込2,530円)
	・長野県産 朱鷺色ひらたけ、岐阜県産 飛騨ジャンボなめこ、京都産 大黒本しめじ、長野県産 柳まつたけ			
	鮑汁鵝肝大傘蘑菇	ジャンボマッシュルームの煮込み 特製濃厚ソース	2,600円	(税込2,860円)
	竹筴釀魚翅時菌嫩湯	松茸香る フカヒレといろいろキノコの蒸しスープ	4,000円	(税込4,400円)
霞鴨子 <b>かすみ鴨</b>	葱絲鴨子湯麵	かすみ鴨と細切り葱のスープそば	1,700円	(税込1,870円)
	黑酢炸霞鴨子	かすみ鴨の黒酢スプタ仕立て	2,600円	(税込2,860円)