



おすすめ料理



上海大闸蟹 上海蟹

醉上海蟹	上海蟹の老酒漬け	1匹	5,000円～
		半身	2,500円～

香橙 柚子

柚子皮双鮮	大海老と帆立貝の柚子香り炒め	2,800円	(税込2,860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	和牛ヒレとレンコンの柚子胡椒炒め	4,800円	(税込5,280円)

鮫鯨 アンコウ

醉鮮鮫鯨肝	あん肝の老酒漬け	700円	(税込770円)
砂鍋柚子醬煮透鮫鯨	柚子香る アンコウと揚げ生湯葉の煮込み	2,300円	(税込2,530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2,420円)
皮蛋汁炸鮫鯨	生姜香る鮫鯨のサクッと揚げ ピータンソース	2,300円	(税込2,530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2,090円)
蚝油春菊牛肉	春菊と牛肉のオイスターソース炒め	1,900円	(税込2,090円)

蝦芋 えび芋

上湯蒸蝦芋	エビ芋のふっくら蒸し 上湯ソース	2,000円	(税込2,200円)
砂鍋鶏肉蝦芋	エビ芋と鶏肉の土鍋仕立て	1,700円	(税込1,870円)

霞鴨子 シャラン鴨

黑酢炸鴨子	シャラン鴨の黒酢スプタ仕立て	2,600円	(税込2,860円)
葱絲鴨子湯麵	シャラン鴨と細切り葱のスープそば	1,700円	(税込1,870円)