



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～
岩生蠔 岩牡蠣	清蒸岩牡蠣 岩ガキの蒸し 特製ネギ醤油ソース (1ケ)	1,300円 (税込1,430円)
	奶油岩牡蠣 岩ガキのクリームソース炒め 紹興酒風味 (1ケ)	1,400円 (税込1,540円)
	水煮岩牡蠣 岩ガキの四川風辛味ソース (1ケ)	1,400円 (税込1,540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4,950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	1,800円 (税込1,980円)
	肝醬炒栄螺夏野菜 サザエと夏野菜の肝ソース炒め	2,300円 (税込2,530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4,400円)
花咲蟹 花咲カニ	花咲蟹扒蒸尺 花咲蟹とオクラの茶碗蒸し (1人前)	1,800円 (税込1,980円)
	紅焼花咲蟹肉魚翅 花咲蟹とフカヒレのブラウンスープ	3,000円 (税込3,300円)
	花咲蟹肉拌面 花咲蟹あんの和え麺 谷中生姜のアクセント	3,600円 (税込3,960円)
	花咲蟹肉卵白炒飯 大葉香る 花咲蟹と卵白のあっさりチャーハン	3,600円 (税込3,960円)
苦瓜 ゴーヤ	香辣苦瓜三元豚 ゴーヤと三元豚の辛味炒め	2,300円 (税込2,530円)
白茄子 白なす	鹹蛋炸白茄子 白茄子のサクッと揚げ 塩卵ソース	1,800円 (税込1,980円)
	風味炒白茄子 白茄子とひき肉の炒め オリジナル辛味ソース	2,000円 (税込2,200円)
蓮芋 リュウキュウ	干貝蓮芋玉米笋 リュウキュウとヤングコーンの干し貝柱あんかけ	2,300円 (税込2,530円)
冷麺 冷やし麺	荔枝蕃茄汁海鮮冷麺 爽やかなライチトマトソースの海鮮冷麺	2,200円 (税込2,420円)
	黒醋氷酸辣冷麺 黒酢香る とろみサンラー冷麺	1,800円 (税込1,980円)