



# 旬のおすすめ料理



青蟹 渡り蟹	酔青蟹 渡り蟹の老酒漬け・・・・・・・・・・・・・・・・	時価
海胆 ウニ	海胆奶油蝦球 海老の衣揚げ ウニクリームソース・・・・・・・・	¥3,410
	海鮮海胆蒸蛋 ウニと海鮮中華茶わん蒸し（1人前）・・・・・・・・	¥1,650
軟絲 アオリイカ	翡翠炒軟絲 アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り・・・・・・・・	¥2,310
	風沙炸軟絲 アオリイカのガーリック揚げ・・・・・・・・	¥2,200
	芥藍炒軟絲 アオリイカとカイラン菜のあっさり炒め・・・・・・・・	¥2,310
	魚香炒軟絲芥菜 アオリイカとセロリの辛み炒め・・・・・・・・	¥2,310
	大葉卵白軟絲炒飯 アオリイカと大葉の卵白チャーハン・・・・・・・・	¥2,310
栄螺 サザエ	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・・・・・・・・	¥1,650
	蒜茸炒時菜栄螺 サザエと夏野菜のガーリック風味炒め・・・・・・・・	¥2,310
	藥膳栄螺嫩翅 サザエとふかひれの藥膳蒸しスープ・・・・・・・・	¥4,950
花咲蟹 花咲蟹	紅焼花咲蟹肉魚翅 花咲蟹とふかひれのブラウンスープ・・・・・・・・	¥3,850
	花咲蟹肉拌麵 花咲蟹あんの和え麵 谷中生姜のアクセント・・・・・・・・	¥3,960
	花咲蟹肉鍋巴 花咲蟹あんのおこげ・・・・・・・・	¥3,960
	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・・・・・・・・	¥3,960
万願寺唐辛子 万願寺とうがらし	XO炒百花獅子唐 エビすり身詰め万願寺唐辛子のXO醬炒め・・・・・・・・	¥1,980
	清炒時菜和牛 和牛と万願寺唐辛子、ヤングコーンの炒め・・・・・・・・	¥5,500
	麻婆夏季時菜 万願寺唐辛子と夏野菜のスパイシー土鍋炒め・・・・・・・・	¥2,200
時菜 旬野菜	冬瓜獅子頭湯 三元豚の肉団子 冬瓜スープ仕立て（1人前）・・・・・・・・	¥2,530
	冬瓜海鮮魚翅湯 ふかひれ入り冬瓜と海鮮のスープ（1人前）・・・・・・・・	¥2,750
冷麵 冷麵	翡翠海鮮冷麵 海鮮翡翠冷麵（タレをお選びください）・・・・・・・・	¥2,530
	醤油タレ ・胡麻タレ	
	黑芝麻担々冷麵 冷やし黒ゴマ担々麵 豆乳仕立て・・・・・・・・	¥1,980

表示価格には10%の消費税が含まれております。表示価格に対して別途10%のサービス料を頂戴いたします。

お料理はお二人様でお召し上がりいただける位の量でございます。