

旬のおすすめ料理

Seasonal recommend menu

渡り蟹 <i>Blue Crab</i>		
酔青蟹	渡り蟹の老酒漬け (一匹)	¥8,800~
初ガツオ <i>Bonito</i>		
冷製鰹魚	初ガツオのたたき冷菜 ニンニク香味ソース	¥1,540
ミル貝 <i>Geoduck clam</i>		
時菜炒象拔蚌	ミル貝と旬野菜炒め (お味をお選びください) ・あっさり塩味炒め ・XO醬炒め ・トマトバターソース	¥3,410
白灼象拔蚌	ミル貝の湯引き 香味醤油ソース	¥3,410
アオリイカ <i>Big fin reef squid</i>		
酔軟絲	アオリイカの紹興酒漬け カラスミ添え (一人前)	¥990
時菜炒軟絲	アオリイカの炒め (お味をお選びください) ・あっさり塩味炒め ・大葉炒め	¥2,310
風沙炸軟絲	アオリイカのガーリック揚げ	¥2,200
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
白魚 <i>Icefish</i>		
腐衣巻大葉白魚	白魚と大葉の湯葉巻き揚げ (4本)	¥1,760
蛋炒白魚烏魚子	白魚と卵の炒め カラスミを添えて	¥2,310
春菊白魚魚翅羹	白魚と春菊のふかひれスープ	¥3,300
白魚蛋白炒飯	白魚と野沢菜、竹の子の卵白チャーハン	¥1,980
ハマグリ <i>Hard clam</i>		
蒜茸焗蛤利	ハマグリの中鍋ガーリック蒸し焼き	¥3,740
蛤利蒸蛋	ハマグリの中華風茶碗蒸し (1人前)	¥1,870
時菜炒蛤利	ハマグリと季節野菜の炒め (お味をお選びください) ・塩味 ・XO醬 ・ザオルソース	¥3,960
奶油蛤利	ハマグリクリーム煮込み	¥3,850
蛤利汁湯麵	ハマグリ出汁スープそば (1人前)	¥1,870
旬野菜 <i>Seasonal vegetables</i>		
清炒春期素菜	春の彩り野菜のあっさり炒め	¥2,310
風沙春期素菜	菜の花、タラの芽、ふきのとう、竹の子の 衣揚げ ガーリック風味	¥2,310
藥膳牛蒡嫩魚翅	ふかひれと新ゴボウの藥膳上湯蒸しスープ	¥4,950
魚香炒牛蒡牛肉絲	細切り牛肉とごぼうの酸味と辛味炒め	¥2,530
卷心菜炸雲吞	春キャベツと竹の子入り ひとつち揚げワンタン (6個)	¥1,650
卷心菜雲吞麵	春キャベツと竹の子入りワンタン麵 (1人前)	¥1,210

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。