

春の渡り蟹コース ～渡り蟹メス料理&東海地方(愛知県、三重県、静岡県)の食材～
Spring Blue Crab course

お1人様 ¥22,000(消費税込み・サービス料別)

※2名様より承ります。

※ご提供はご予約のみとさせていただきますのでご了承くださいませ。

※仕入れ状況により内容の変更の場合もございます。

期間:2025年4月12日(土)～5月18日(日) 37日間

・amuse: 酔青蟹 雌(半隻)

渡り蟹の紹興酒漬け

Blue crab soaked in Shaoxing wine

・前菜: 焼肉、辣松阪赤菜

国産豚バラ肉のパリパリ焼き、松阪赤菜の甘酢漬け

Crispy grilled pork, Pickled Matsusaka turnip in sweet and sour vinegar

・百花炸青蟹鉗

渡り蟹と海老すり身の蟹爪の揚げ物 ～三重県産ミニトマトチリソース添え～

Deep-fried blue crab claw with shrimp paste～served with Mie tomato chili sauce～

・菜胆蛤蜊燉散翅

三重県桑名産ハマグリとふかひれの蒸しスープ

Steamed Kuwana clams and shark's fin soup

・脆皮鶉鶩 ～愛知県豊橋産ウズラ 北京窯～

愛知県豊橋産ウズラの姿揚げ

Deep-fried whole Toyohashi quail

※北京ダック変更と追加も承ります。

変更(1本): ¥1,100

追加(1本): ¥2,200

・清炒桜蝦炒三宝春野菜

東海地方の春野菜と櫻海老のあっさり炒め

Stir-fried sakura shrimp and Tokai region spring vegetables

・上海特大新茶湯包 ～静岡県新茶生地～

スープ入り肉饅頭 ～静岡県川根茶風味～

Steamed pork bun filled with soup～Shizuoka Kawane tea flavor～

・青苔条青蟹扒鍋巴

渡り蟹身入り静岡県産アオサノリのおんかけおこげ

Deep-fried rice topped with blue crab meat and Shizuoka green laver seaweed sauce

・凸頂柑杏仁豆腐芭菲

愛知県産デコポンと杏仁豆腐パフェ

Aichi sumo citrus and almond jelly parfait