



季節食材のおすすめ料理



北寄貝 ホッキ貝	油泡菜花北寄貝 菜の花とホッキ貝のあっさり炒め	2,500円 (税込2,750円)
	清蒸北寄貝 活きホッキ貝の蒸し 特製ネギ醤油ソース (1人前)	1,200円 (税込1,320円)
鮫鱈 アンコウ	醉鮮鮫鱈肝 あん肝の紹興酒漬け (1人前)	700円 (税込770円)
	皮蛋汁炸鮫鱈 生姜香るアンコウのサクッと揚げ ピータンソース	2,300円 (税込2,530円)
	椒塩炸鮫鱈 アンコウのサクッと揚げ 青山椒風味	2,200円 (税込2,420円)
桜鱈魚 サクラマス	鱈魚小葱豆腐鍋 サクラマスと庄内あさつきの豆腐煮込み	1,800円 (税込1,980円)
	紅蒸鱈魚海鮮翅 サクラマスと海鮮の赤カブすり流しフカヒレスープ(1人前) ..	2,200円 (税込2,420円)
椀子猪 イベリコ豚	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)
銀魚 しらうお	烏魚子銀魚炒蛋 カラスミをちりばめた しらうおと卵のフワフワ炒め	1,800円 (税込1,980円)
	金柑香銀魚水盾壺 しらうおとジュンサイのスープ 金柑の香り	1,300円 (税込1,430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)
	蒜茸春菊牛肉 春菊と牛肉のガーリック炒め	1,900円 (税込2,090円)
鴨子 シャラン鴨	黒酢炸鴨子 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)