旬のおすすめ料理　*Seasonal recommend menu*

カツオ　*Bonito*

冷製鰹魚	カツオのたたき冷菜 ニンニク香味ソース	¥1,540

甘鯛　*Tilefish*

上海馬頭魚	甘鯛の上海風 甘口醤油ソースの前菜	¥2,530
各式松笠馬頭魚	甘鯛の松笠仕立て （お味をお選びください） ・香味醤油ソース　・蟹肉とろみソース　・発酵唐辛子和え	¥2,750

比内地鶏　*”Hinai” chicken*

宮保比内地鶏	比内地鶏のピリ辛甘酢炒め	¥2,420
奶油時菌比内地鶏	比内地鶏と旬のキノコのクリーム煮込み	¥2,860

旬野菜　*Seasonal vegetables*

大葉腐衣蝦	才巻エビと大葉の湯葉巻き揚げ（4本）	¥3,080
XO炒百花獅子唐	エビすり身詰め万願寺唐辛子のXO醤炒め	¥2,200
麻婆時菜	万願寺唐辛子と旬野菜のスパイシー土鍋炒め	¥2,200
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
竹笙釀魚翅時菌燉湯	旬のキノコとフカヒレ詰め衣笠茸の蒸しスープ	¥4,950
蒜茸炒時什錦菇蝦球	季節のキノコとエビのガーリック炒め 花山椒風味	¥2,640
各式芥藍菜	カイラン菜（お味を選びください） ・生姜炒め・湯引き 特製ソース	¥1,980
清炒芥藍菜鮮貝	ホタテとカイラン菜のあっさり炒め	¥4,070

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。