

夏の味覚 おすすめの逸品

Seasonal Recommended Dishes

		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
鮑脯冬瓜	蒸し鮑と冬瓜の蟹肉入り塩味煮込み Braised Abalone & Winter Melon with Crab Meat	¥13,800	¥9,200
焗辣鰻魚	鰻の赤唐辛子炒め Stir-Fried Eel with Szechuan Red Pepper	¥10,800	¥7,200
粟米魷鬆	アオリイカとスイートコーン 枝豆の塩味炒め Sauteed Squid with Sweet Corn & Green Soybeans	¥6,600	¥4,400
菱白牛排	米沢牛サーロインとマコモダケの緑山椒青唐辛子炒め Stir-Fried YONEZAWA Beef Sirloin & Water Bamboo with Green Chili Pepper	¥12,300	¥8,200
菱白和牛柳排	国産牛フィレ肉とマコモダケの緑山椒青唐辛子炒め Stir-Fried Japanese Beef Tenderloin & Water Bamboo with Green Chili Pepper	¥13,800	¥9,200
菱白牛柳	牛フィレ肉とマコモダケの緑山椒青唐辛子炒め Stir-Fried Beef Tenderloin & Water Bamboo with Green Chili Pepper	¥8,700	¥5,800
蟹黄冬瓜	冬瓜と蟹卵の煮込み Braised Winter Melon & Crab Roe	¥6,600	¥4,400
干貝冬瓜	冬瓜と干し貝柱の塩味煮込み Braised Winter Melon & Dried Scallops	¥6,600	¥4,400
麻辣焼売	霧島豚と干し貝柱の麻辣焼売 Steamed KIRISHIMA Pork & Dried Scallops Dumpling with Spicy Sauce	2個	¥1,000



鰻の赤唐辛子炒め
Stir-Fried Eel with Szechuan Red Pepper

アオリイカとスイートコーン 枝豆の塩味炒め
Sauteed Squid with Sweet Corn & Green Soybeans



		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
魚香茄絲	茄子と豚肉細切りの四川風辛味炒め Sauteed Eggplants & Pork with Chili	¥4,800	¥3,200
肉末茄子	茄子と挽肉の四川風辛味煮込み Braised Eggplants & Minced Meats with Spicy Sauce	¥4,800	¥3,200
苦瓜回鍋肉	豚肉と苦瓜の回鍋肉 Sauteed Slice Pork & Bitter Gourd with Sweet Bean paste & Chili	¥6,000	¥4,000
炒空心菜	空心菜の炒め Stir-fried Water Spinach	¥4,800	¥3,200
什錦冷麵	五目入り冷やし翡翠麵 四川風胡麻味噌辛子ソース Cold Noodles with Sesame & Chili Sauce		¥3,600
酸辣冷汁麵	翡翠麵の酸味と辛味の冷やし汁そば Cold Noodles with Hot & Sour Soup		¥3,600
花椒酸辣牛麵	牛肉入り花山椒風味の酸味と辛味の汁そば Hot & Sour Beef Noodle Soup accented with Szechuan Pepper		¥3,200
芒果布丁	マンゴープリン Mango Pudding		¥1,800
西瓜豆腐盅	スイカ入り杏仁豆腐 Almond Jelly with Water Melon		¥5,400



牛肉入り花山椒風味の酸味と辛味の汁そば
Hot & Sour Beef Noodle Soup accented with Szechuan Pepper

※写真はイメージです

※表示料金には消費税とサービス料10%が含まれております。

※All prices include consumption tax and 10% service charge