

初夏の味覚 おすすめの逸品

Seasonal Recommended Dishes

		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
梅汁白肉	豚肉の梅ソース オクラ添え Sliced Pork & Okra with Japanese Plum Sauce		¥4,000
焼椒鰹魚	鰹の青唐辛子ソースかけ Bonito with Green Chili Sauce		¥3,600
鮑脯白露笋	蒸し鮑とホワイトアスパラガスの蟹肉入り塩味煮込み Braised Abalone & White Asparagus with Crab Meat	¥13,800	¥9,200
蟹黄白露笋	ホワイトアスパラガスと蟹卵の煮込み Braised White Asparagus & Crab Roe	¥6,600	¥4,400
露笋牛排肉	米沢牛サーロインとグリーンアスパラガスの赤唐辛子炒め Stir-Fried YONEZAWA Beef Sirloin & Green Asparagus with Red Pepper	¥12,300	¥8,200
露笋和牛柳排	国産牛フィレ肉とグリーンアスパラガスの赤唐辛子炒め Stir-Fried Japanese Beef Tenderloin & Green Asparagus with Red Pepper	¥13,800	¥9,200
露笋牛柳	牛フィレ肉とグリーンアスパラガスの赤唐辛子炒め Stir-Fried Beef Tenderloin & Green Asparagus with Red Pepper	¥8,700	¥5,800



豚肉の梅ソース オクラ添え
Sliced Pork & Okra with Japanese Plum Sauce

蒸し鮑とホワイトアスパラガスの蟹肉入り塩味煮込み
Braised Abalone & White Asparagus with Crab Meat



		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
彩花鍋粿	貝(サザエ/蛤/つぶ貝)とエディブルフラワーのおこげ料理 Crackling Crunchy Rice with with Shellfish & Edible Flower	¥8,700	¥5,400
担々涼麵	冷やし担々麵 Cold Tan Tan Ramen		¥3,200
香菜姜鶏炒飯	ジンジャーチキン入りパクチー炒飯 Fried Rice with Ginger Chicken & Cilantro		¥3,200
杏仁蜜瓜盅	メロン杏仁豆腐 Almond Jelly with Fresh Melon	¥7,200	¥5,400
椰子西米露	タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Pearl Tapioca		¥1,700



貝(サザエ/蛤/つぶ貝)と
エディブルフラワーのおこげ料理
Crackling Crunchy Rice with with Shellfish & Edible Flower

メロン杏仁豆腐
Almond Jelly with Fresh Melon



※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