

秋の味覚 おすすめの逸品

Seasonal Recommended Dishes

松茸小籠包	松茸入り小籠包 Steamed Shanghai Style Pork Dumpling with MATSUTAKE Mushrooms	2個 2 pieces	¥800
		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
松茸鮑脯	松茸と蒸し鮑の蟹肉入り塩味煮込み Braised Abalone & MATSUTAKE Mushrooms with Crab Meat	¥10,800	¥7,200
松茸牛排	米沢牛サーロインと松茸のオイスターソース炒め Stir-Fried YONEZAWA Beef Sirloin & MATSUTAKE Mushrooms with Oyster Sauce	¥6,600	¥4,400
松茸和牛柳排	国産牛フィレ肉と松茸のオイスターソース炒め Stir-Fried Japanese Beef Tenderloin & MATSUTAKE Mushrooms with Oyster Sauce	¥12,300	¥8,200
松茸牛柳片	牛フィレ肉と松茸のオイスターソース炒め Stir-Fried Beef Tenderloin & MATSUTAKE Mushrooms with Oyster Sauce	¥13,800	¥9,200
時節炒香菇	キノコの塩味炒め Stir-Fried Mixed Mushrooms	¥8,700	¥5,800
香菌鍋粬	キノコ入りおこげ料理 Crackling Crunchy Rice with Mixed Mushrooms	¥8,700	¥5,800



松茸と蒸し鮑の蟹肉入り塩味煮込み
Braised Abalone & MATSUTAKE Mushrooms with Crab Meat

※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

青蟹	国産渡り蟹（調理方法は以下からお選び下さい） チリソース煮込み/芙蓉炒め/赤唐辛子炒め/豆鼓炒め Japanese Blue Crab Please select Chili Sauce, Egg Fu-Young, Red Pepper, Black Beans		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 Stir-Fried 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 Chili	¥4,800		¥3,200
麻辣茄子麵	茄子と挽肉の麻辣和えそば Dressing Noodles with Eggplants & Minced Meats (Chili & Tingling)			¥3,200
香菌湯麵	キノコ入り汁そば Soup Noodles with Mixed Mushrooms			¥2,400
茉莉羅漢凍	羅漢果ゼリーのミルクジャスミン風味 Chinese Longevity Fruit Jellies with Jasmine Tea & Milk			¥1,800

茨城フェア

IBARAKI FAIR

常陸叉焼	“常陸の輝き”豚肩ロース肉の叉焼 HITACHI no KAGAYAKI Pork Shoulder BBQ			¥1,800
常陸焼売	“常陸の輝き”豚肩ロース肉のシュウマイ Steamed HITACHI no KAGAYAKI Pork Dumpling		2個	¥1,000
常陸排骨	“常陸の輝き”スペアリブの黒酢酢豚 Black Vinegar Sweet & Sour HITACHI no KAGAYAKI Pork Spare Ribs	¥6,600		¥4,400
常陸叉焼麵	“常陸の輝き”豚肩ロース肉の叉焼入り汁そば Noodle Soup with HITACHI no KAGAYAKI Pork Shoulder BBQ			¥2,400