

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 | ¥12,300 | ¥8,200 |
| 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

蒸し鮑とホワイトアスパラガスの蟹肉入り塩味煮込み



| | | 中盆 (4-5名) Medium Dish | 小盆 (2-3名) Small Dish |
|--------|---|--------------------------|-------------------------|
| 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 |



冷やし担々麵



メロン杏仁豆腐

※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