

# 四川季節のおすすめ料理

令和4年5月1日(日)~6月30日(木)

## 初夏のおすすめ

		中盆	小盆
青花椒双鮮	ウニとサザエの山椒風味和え		4,500
梅汁白肉	豚肉の梅ソース オクラ添え		3,200
焼椒鰹魚	鰹の青唐辛子ソースかけ		3,200
麻辣八帯	タコと茄子の辛味煮込み	5,400	3,600
鮑脯白露笋	蒸し鮑とホワイトアスパラガスの塩味煮込み	11,100	7,400
蟹黄白露笋	ホワイトアスパラガスと蟹卵の煮込み	5,400	3,600
露笋牛排肉	黒毛和牛サーロインとグリーンアスパラガスの赤唐辛子炒め	10,800	7,200
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	12,300	8,200
露笋牛柳片	牛フィレ肉とグリーンアスパラガスの赤唐辛子炒め	7,200	4,800
担々涼麵	冷やし担々麵		3,000
香菜姜鶏炒飯	ジンジャーチキン入りパクチー炒飯		3,000
杏仁蜜瓜盅	メロン杏仁豆腐	小	5,400
		大	7,200

※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。