

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
糊辣鰻魚	鰻の四川山椒赤唐辛子炒め Stir-Fried Eel with Szechuan Pepper & Red Chili 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 Stir-Fried Squid with Sweet Corn & Green Soy Beans	¥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 & Wild Rice Stem seasoned with Green Japanese Pepper & 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 & Wild Rice Stem seasoned with Green Japanese Pepper & 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 & Wild Rice Stem seasoned with Green Japanese Pepper & Green Chili Pepper	¥8,700	¥5,800



鰻の四川山椒赤唐辛子炒め

Stir-Fried Eel with Szechuan Pepper & Red Chili Pepper

アオリイカとスイートコーン 枝豆の塩味炒め

Stir-Fried Squid with Sweet Corn & Green Soy Beans



※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

		中盆 (4-5名) Medium Dish	小盆 (2-3名) Small Dish
魚香茄子	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
蟹黄冬瓜	冬瓜と蟹卵の煮込み Braised Winter Melon with 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 with Dried Scallops	¥6,600	¥4,400
芙蓉冬瓜	冬瓜の蟹肉入り芙蓉仕立て煮込み Braised Winter Melon & Crab Meat with Fuu-Yong	¥6,600	¥4,400
炒空心菜	空心菜の炒め Stir-fried Water Spinach	¥4,800	¥3,200
干編菱白	マコモダケの干し海老 ザーサイの炒め Stir-Fried Wild Rice Stem with Dried Shrimp & Szechuan Pickles	¥4,800	¥3,200
什錦冷麺	五目入り冷やし翡翠麺 四川風胡麻味噌辛子ソース Cold Noodles with Sesame & Chili Miso Sauce		¥3,600
酸辣冷汁麺	酸味と辛味の冷やし翡翠汁そば Cold Noodles Soup with Hot & Sour		¥3,600

