

# 料理長おすすめアラカルト

	每位 1名様 Person	小盆 2~3名様 Small	中盆 4~5名様 Medium
1. 鯛の刺身 桃李風 (小麦・乳成分・落花生) SASHIMI of Sea bream TOHLEE Style 鳳城滑鯛魚		(半身) ¥10,000	(1尾) ¥18,000
2. かに肉入りふかのひれスープ 翡翠仕立て (カニ・乳成分) Asparagus Soup with Shark's Fin and Crab Meat 翡翠蟹肉翅	¥3,900	¥7,800	¥11,700
3. 桜えび入り大根もち (エビ・小麦・乳成分) Roasted Turnip Cake with SAKURA Shrimps 桜蝦羅白糕		¥2,400	¥3,200
4. ハマグリの蒸しもの 葱風味 (小麦・乳成分) Steamed Clam with Green Onion 清蒸蛤仔	¥1,900		
5. 二種海の幸とそら豆の炒め (エビ・乳成分) Sautéed Two kinds of Seafood and Fava Bean 蚕豆炒双鮮		¥5,700	¥8,500
6. 豚肉と春キャベツの辛味噌炒め (小麦・乳成分) Twice Cooked Pork 春回鍋肉		¥4,000	¥6,000
7. 和牛と春野菜のオイスターソース炒め (小麦・卵・乳成分) Sautéed Japanese Beef and Seasonal Vegetables 春菜炒和牛		¥7,600	¥11,400
8. 梅肉入り炒飯 (エビ・小麦・卵) Fried Rice with Plum Pulp 梅肉炒飯	¥2,400		
9. 黒胡麻担々麺 (小麦・卵・乳成分) Noodle Soup in Black Sesame Sauce 黒担々麺	¥2,400		
10. 台湾風豆乳プリン 桜の香り (くるみ・乳成分) Taiwanese Soy Milk Pudding Cherry Blossom Flavor 台湾桜豆花	¥1,500		

※旬の素材を使用しておりますので、当日の入荷状況でご用意できない場合がございます  
The contents might be changed, due to sup pliability