

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. 鰹のたたき 食べる辣油かけ (エビ・小麦・乳成分) Seared Bonito Slices with Chili Oil 沙律鰹魚		¥4,300	¥6,400
2. かに肉とあおさ海苔入りふかのひれスープ (カニ・乳成分) Shark's Fin and Crab Meat Soup with Sea Lettuce 海苔蟹肉翅	¥3,900	¥7,800	¥11,700
3. タチウオの切り身揚げ 香味ソース (小麦・卵・乳成分) Fried Beltfish with Vinegar and Soy Sauce 油淋炸刀魚		¥4,200	¥6,300
4. 貝柱の蒸しもの AB 醬風味 (エビ・小麦・乳成分) Steamed Scallops with Dried Shrimp Sauce A B 蒸帶子	¥1,900		
5. 脱皮海老の素揚げ 甘辛炒め (エビ・小麦・乳成分) Deep-fried Soft Shell Shrimp with Sweet and Spicy Sauce 油爆軟蝦		¥3,800	¥5,700
6. 豚肉細切りとニンニクの芽の辛味炒め (小麦・卵・乳成分) Sautéed Shredded Pork and Garlic Sprouts with Chili 蒜苗辣肉絲		¥4,200	¥6,300
7. 和牛フィレ肉と彩り野菜の炒め (小麦・卵・乳成分) Sautéed Wagyu Beef Fillet and Vegetables 時菜炒和牛		¥7,800	¥11,700
8. 釜揚げシラスとかに肉入り炒飯 紫蘇の香り (カニ・小麦・卵) Fried Rice with Whitebait and Crab Meat with SHISO Flavor 白魚蟹肉炒飯	¥2,400		
9. 桃プリン (乳成分) Peach Pudding 桃香布甸	¥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