

# 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. 真鯛の刺身 桃李風 (小麦・卵・落花生)<br>SASHIMI of Sea Bream TOHLEE Style<br>鳳城鯛魚                          |        | ¥4,000 | ¥6,000 |
| 2. イセエビの蒸しもの 葱生姜風味 (えび・小麦)<br>Steamed Lobster with Ginger and Green Onion<br>姜葱蒸龍蝦            | ¥8,500 |        |        |
| 3. 剣先イカとアスパラガスの麻辣炒め (小麦)<br>Sautéed Squid and Asparagus with Spicy hot<br>麻辣炒劍先魷魚             |        | ¥4,800 | ¥7,200 |
| 4. 春キャベツ、春たけのこと京のもち豚のホイコーロー (小麦)<br>Twice Cooked Pork<br>春彩回鍋肉                                |        | ¥4,000 | ¥6,000 |
| 5. 和牛ほほ肉のやわらか煮 まろやか黒酢ソース (小麦・卵)<br>Braised Wagyu Beef Cheek with Black Vinegar Sauce<br>黒醋和牛頬 | ¥2,000 |        |        |
| 6. 海の幸入りおこげ (えび・小麦)<br>Crispy Rice with Seafood<br>海鮮鍋巴                                       |        | ¥4,500 | ¥6,700 |
| 7. 海の幸入り炒飯 梅風味 (えび・小麦・卵)<br>Fried Rice with Seafood, Plum Flavor<br>海鮮梅香炒飯                    | ¥2,100 |        |        |
| 8. マンゴープリン (卵・乳成分)<br>Mango Pudding<br>芒果布甸   | ¥1,400 |        |        |

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。  
※アレルギー特定原材料：えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳成分・落花生を表示しております。  
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※表示金額には消費税・サービス料を含みます。  
Prices include consumption tax and service charge.

※季節により食材が変更になる場合がございます。  
Ingredients are subject to seasonal changes.