



# 季節推薦菜

季節のお薦め料理

SEASONAL  
RECOMMENDED  
DISHERS

## 一、秋刀魚春卷

さんまの春巻き

二本 一、四〇〇

## 二、松茸小籠包

松茸入り小籠包

四個 一、四〇〇

## 三、鮮菇蝦仁

海老と茸の炒め

二、〇〇〇

## 四、菊花蒸鮮魚

白身魚の菊花蒸し

二、四〇〇

## 五、松茸牛肉

和牛と松茸の炒め

四、五〇〇

## 六、麻辣牛腩

和牛とえび芋の麻辣煮

四、〇〇〇

## 七、紅燒扒翅

ふかひれ  
紅醬油土鍋煮

尾びれ 100g 一、一、〇〇〇  
胸びれ 四、〇〇〇

- |   |       |  |                          |
|---|-------|--|--------------------------|
| 1. Deep-fried saury spring rolls (2p) ..... | 1,400 | 5. Stir-fried Wagyu beef & Matsutake .....             | 4,500                    |
| 2. Matsutake xiao-long-bao (4p) .....       | 1,400 | 6. Stewed hot & spicy Wagyu beef & Ebi-imo taro .....  | 4,000                    |
| 3. Stir-fried shrimp & mushrooms .....      | 2,000 | 7. Stewed shark fin w/ soy sauce, served in a clay pot |                          |
| 4. Steamed fish w/ chrysanthemum .....      | 2,400 | tail fin (100g) .....12,000                            | pectoral fin ..... 4,000 |