



# 季節推薦菜

季節のお薦め料理

SEASONAL  
RECOMMENDED  
DISHES

## 一、千邊春筍

春筍と桜海老の香り炒め

四、八〇〇

## 二、油淋鮮魚

桜鯛と山菜の香り揚げ  
油淋だれ

四、八〇〇

## 三、春笋挾鮮魚

桜鯛と春笋の挟み蒸し  
翡翠ソース

四、八〇〇

## 四、金醬牛肉絲

牛肉の中国味噌炒め  
包餅添え

二、五〇〇

## 五、臘肉芹菜

自家製干し肉と  
セロリの塩炒め

一、六〇〇

## 六、山楂脆皮雞

丹波赤鶏のパリパリ揚げ  
山査子だれ

三、五〇〇

## 七、洋葱羹

新玉葱のすり流し小碗

一、六〇〇

## 八、梅子冰淇淋

梅シャーベット

五〇〇

## 九、紅焼扒翅

ふかひれ  
紅醬油土鍋煮

尾びれ  
100g

一、二、〇〇〇

胸びれ

四、八〇〇

- |  |       |  |        |
|--|-------|--|--------|
| 1. Stir-fried bamboo shoot & Sakura shrimp .....                   | 4,800 | 6. Crispy-fried Tamba chicken w/ hawthorn sauce .....  | 3,500  |
| 2. Deep-fried cherry anthias & wild vegetables w/ leek sauce ..... | 4,800 | 7. Seasonal onion pureed soup in small bowl .....      | 1,600  |
| 3. Steamed cherry anthias bamboo shoot w/ green sauce .....        | 4,800 | 8. Japanese plum sherbet .....                         | 500    |
| 4. Stir-fried beef & Chinese Miso served w/ thinly baked rice cake | 2,500 | 9. Stewed shark fin w/ soy sauce, served in a clay pot |        |
| 5. Stir-fried homemade dried meet & celery w/ salt .....           | 1,600 | tail fin (100g) .....                                  | 12,000 |
|  |       | pectoral fin .....                                     | 4,800  |