



# 季節推薦菜

季節のお薦め料理

SEASONAL  
RECOMMENDED  
DISHERS

一、粉條拌肉絲 板春雨と豚肉の和え物 一、八〇〇

二、蛋醬拌山藥 山芋と玉子の味噌和え 一、六〇〇

三、蟹肉蔬菜 冬瓜とオクラの蟹肉あん 二、四〇〇

四、蒜末蝦仁 皮付き海老のんにく炒め 二、〇〇〇

五、家常炒苦瓜 ゴーヤと季節野菜の炒め 一、八〇〇

六、軟骨冬瓜湯 豚軟骨と冬瓜のスープ 一、〇〇〇

七、什錦炒麵 五目あんかけ焼きそば 一、八〇〇

八、紅燒扒翅  
ふかひれ姿  
紅醬油土鍋煮  
尾びれ 100g 一二、〇〇〇  
尾びれ 65g 八、〇〇〇  
胸びれ 四、八〇〇

九、梅子冰淇淋 梅シャーベット 五〇〇

- |  |       |   |  |
|--|-------|---|--|
| 1. Vermicelli & pork marinade .....                    | 1,800 | 6. Pork cartilage & winter melon soup .....                             | 1,000                                      |
| 2. Yam & egg marinade w/ Miso sauce .....              | 1,600 | 7. Pork & vegetable thick sauce on fried noodles .....                  | 1,800                                      |
| 3. Crab thick sauce on winter melon & okla .....       | 2,400 | 8. Stewed shark fin w/soy sauce, served in a clay pot<br>tail fin ..... | 100g 12,000 65g 8,000 / pectoral fin ..... |
| 4. Stir-fried shrimp with skin w/ garlic .....         | 2,000 | 9. Japanese plum sherbet .....  | 500  |
| 5. Stir-fried bitter melon & seasonal vegetables ..... | 1,800 |   |  |