



季節推薦菜

季節のお薦め料理

SEASONAL
RECOMMENDED
DISHS

春の味覚をお好みで調理致します

鯖 さわら

一、【油淋】 香味揚げ油淋だれ

二、【清蒸】 葱生姜香り蒸し梅肉ソース

各 一、八〇〇

三、梅古老肉 干し梅の酢豚 二、〇〇〇

四、京醬肉絲 牛肉の甘味噌炒め 包餅添え 二、四〇〇

五、千邊春笋 春筍と桜海老の炒め 一、八〇〇

六、梅花肉炒飯 豚肉とカリカリ梅の炒飯 一、八〇〇

七、櫻花蝦炒飯 桜海老炒飯 二、〇〇〇

八、紅焼扒翅 ぶかひれ姿 紅醬油土鍋煮
尾びれ 100g 一三、二〇〇
尾びれ 65g 八、八〇〇
胸びれ 四、八〇〇

九、櫻芝麻球 桜ゴマ団子 3個 六五〇

- | | | | |
|--|-------|--|---|
| 1. Deep-fried Spanish mackerel w/ leek sauce | 1,800 | 6. Pork & crunchy Ume plum fried rice | 1,800 |
| 2. Steamed Spanish mackerel, leek & ginger w/ Ume plum sauce | 1,800 | 7. Sakura shrimp fried rice | 2,000 |
| 3. Sweet & sour pork w/ dried Ume plum | 2,000 | 8. Stewed shark fin w/ soy sauce, served in a clay pot | tail fin 100g 13,200 / 65g 8,800 / pectoral fin 4,800 |
| 4. Stir-fried beef & sweet Miso served w/ crepe | 2,400 | 9. Sesame dumplings filled w/ Sakura flavored bean paste | 2p 650 |
| 5. Stir-fried bamboo shoot & Sakura shrimp | 1,800 | | |