



季節推薦菜

季節のお薦め料理

SEASONAL
RECOMMENDED
DISHERS

一 油淋鱧魚
ハモの香り揚げ
油淋だれ
一、二〇〇

二 生津蝦仁
海老の
マンゴーマヨネーズ和え
一、七〇〇

三 避風糖軟蟹
脱皮蟹の
スパイスソルト和え
三、〇〇〇

四 烏梅古老肉
都もち豚の烏梅甘酢かけ
二、七〇〇

五 荷葉牛腩
牛バラ肉の
蓮の葉包み蒸し
二、〇〇〇

六 海鮮釀青椒
万願寺唐辛子の
海鮮詰め揚げ
二本 一、二〇〇

七 紅焼扒翅
ふかひれ
紅醬油土鍋煮
尾びれ 65g 六、〇〇〇
100g 八、〇〇〇
胸びれ 四、〇〇〇

1. Deep-fried pike conger w/ chopped leek sauce 1,200
2. Stir-fried shrimp w/ mango mayonaise 1,700
3. Deep-fried soft shell crab dressed w/ spices & salt 3,000
4. Sweet & sour pork w/ smoked plum fruit 2,700
5. Steamed beef rib wrapped w/ lotus leaf 2,000
6. Deep-fried Manganji Togarashi pepper 2pc 1,200
stuffed w/ seafood
7. Stewed shark tail fin in cray pot w/ soy sauce 65g 6,000
100g 8,000
Stewed shark pectoral fin in cray pot w/ soy sauce 4,000