

季節のおすすめ品



ふかのひれときのこの煮込み

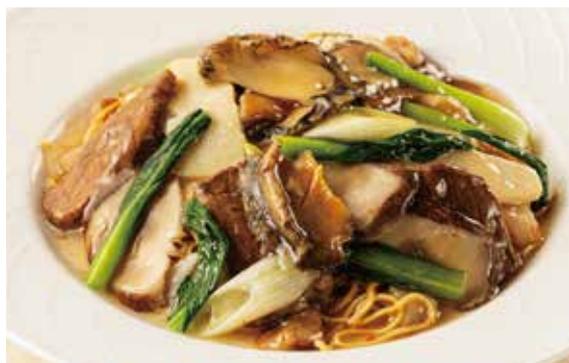
(お一人さま用) 3,850円

ふかのひれの姿煮に香り高いポルチーニ、舞茸等のきのこを添えました。上湯にきのこの旨味加わり、奥深い仕上がりの一品です。お一人さま用サイズで、コースのメインディッシュをアラカルトとしてお楽しみ頂けます。



ソフトシェルシュリンプの金木犀チリソース キンモクセイ
2,970円

殻ごと召し上がれるソフトシェルシュリンプをカリッと揚げ、金木犀の香りのチリソースと合わせました。甘めのチリソースは海老との相性が良く、乾杯のお飲み物ともよく合います。



鮎と牛肉ときのこの焼きそば
2,640円

毎年ご好評のきのこの焼きそばに鮎と牛肉を加えて、贅沢に仕上げました。
※味付けは塩味またはかき油味からお選びください。
※麺は焼いた麺または揚げた麺からお選びください。



蟹の爪の広東風揚げ物
1本 990円

昭和から愛され続けているロングセラー商品。香ばしさとプリプリの食感が世代を問わず人気の一品です。



胡麻風味の杏仁豆腐、黒蜜添え
990円

もっちり食感の杏仁豆腐は、胡麻の香りとコクが加わったオリジナルデザート。フルーツの甘酸っぱさ、栗と胡桃の芳醇さ、バラエティ豊かな味わいです。お好みで黒蜜をかけてお召上がりください。