

# 季節のおすすめ品



ハーブ三元豚のやわらかステーキ、マントウとともに  
1,980円

じっくりと煮込んだ三元豚の表面を焼き上げ、中はフワッと、表面はカリッと仕上げました。



桜海老入り蟹玉

2,640円

季節を感じる桜海老を加え、ふんわりと焼き上げた香り良い蟹玉です。あんにも蟹が入る贅沢な一品です。



十種野菜の桜海老XO醬炒め

2,640円

彩り豊かな野菜を桜海老をプラスしたオリジナルXO醬で炒めました。陶板に盛り付けた熱々の野菜料理です。



熟成ラムと筍の揚げ物、翡翠仕立て

2,860円

骨から外したラム肉を衣揚げに。相性の良いクミンをベースにした翡翠色の特製調味料をかけて仕上げました。



桜海老XO醬で仕上げた海老炒飯

2,750円

旨味が凝縮された自家製の桜海老XO醬で香り良く炒めた海老炒飯。おすすめの新商品です。



真鯛と野菜のライスヌードル、桜海老XO醬添え

2,750円

春が旬の真鯛を魚介のスープでお楽しみください。ライスヌードルはグルテンフリー食材です。



大海老と黄にらの春巻き

1個 495円

大海老を丸ごと包んで巻いた食べごたえ十分の贅沢えび春巻きです。



やわらか抹茶杏仁の小豆ココナッツミルク

990円

抹茶を加えた杏仁豆腐が小豆あん、ココナッツミルクの程よい甘味と溶け合う和テイストのデザートです。