

季節のおすすめ品



海の幸の翡翠冷麺

卵・小麦・えび・かに

2,750円

海の幸が贅沢な夏の定番商品です。見た目も涼しげな翡翠麺を使用いたしました。甘酢ダレと胡麻ダレが選べいただけます。



鮑と海の幸のパクチー炒飯

卵・小麦・落花生・えび

2,750円

アワビ、ホタテ、チャーシューを炒め込み、パクチーで仕上げました。人気商品の復活です。



ふかのひれと鮑と冬瓜の煮込み、干し貝柱あんかけ

小麦

2,970円

ふかのひれと鮑を取り合わせたメインディッシュにふさわしい一品。貝柱の旨味あふれるソースで。



海老と鶏肉の生姜塩麩炒め

卵・小麦・落花生・えび

2,640円

塩麩には素材の旨味を引き出す働きがあります。ヘルシーでやわらかい鶏の胸肉と海老を塩麩で一気に炒めました。



牛フィレ肉と野菜の辛味炒め、ハーブの香り

小麦・落花生

2,750円

やわらかな牛フィレ肉を程良い辛さのピリ辛ダレで炒めました。ハーブの爽やかな香りが食欲をそそります。香ばしく揚げたおこげのサクサク食感がアクセントです。



鱈のさくさく揚げ、スパイシーカレーソルト

乳・小麦・落花生

1,320円

さくっとふわっと揚げたハモにカレー風味のオリジナルブレンドのスパイスで仕上げました。食欲を刺激する夏にぴったりの揚げ物です。