

季節のおすすめ品

創業95周年謝恩商品



ふかのひれと鮑と牛肉の蒸しスープ
3,000円(税込3,300円)

高級素材をじっくり蒸し煮にすることで、スープに旨味とエキスが溶け出します。極上の味わいを是非お楽しみください。



蟹と海老のすり身の広東風衣揚げ
2個 700円(税込770円)

外はサクサクと香ばしく、中は海老と蟹の風味が豊かな逸品です。95周年を記念し、蟹の卵を加えました。



鶏肉と群上産白きくらげの翡翠ソース
2,000円(税込2,200円)

肉厚でしっかりした歯ごたえが特徴の群上産白きくらげと、相性の良い鶏肉を、オリーブ辣油の爽やかな辛みで仕上げました。



鹿児島産黒豚ロースのさくさく揚げ、檸檬ソース
2,400円(税込2,640円)

さくさくに揚げた黒豚にレモンの酸味を合わせた、さっぱりとしたお肉料理です。



ずわい蟹と真鯛と野菜のあんかけ翡翠麺
2,400円(税込2,640円)

ほうれんそうの翡翠麺と、蟹、真鯛、菜の花や筍などの具沢山の塩味スープ麺です。



やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ
900円(税込990円)

なめらかな杏仁豆腐とココナッツアイスに、旬の莓を使用した春らしいデザートです。