季節のおすすめ品





- 1. 素菜 X 〇 醬排翅 Braised shark's fin (Veggie XO sauce) 100g 25,300~ 創業 100 周年記念スペシャリテ 吉切鮫の尾びれの姿煮込み、ベジ X 〇 醬ソース 本日のふかのひれの大きさ(重量)を係りの者がご案内致します。写真は 120g のイメージです。
- 2. 草式極品海皇盅 Steamed soup with soft-shelled turtle, abalone, sea cucumber --- 5,500 すっぽん、鮑、なまこの極上壺蒸しスープ
- 3. 素菜XO醬爆秋町牛 Stir-fried Wagyu (Veggie XO sauce) ----- 3,960 秋田牛のスペシャリテ、ベジ X 〇 醤ソース
- 4. 蟹 粉 蝦 仁 麺 Noodles with Shrimp and Shanghai crab ----- 5,500 上海蟹と海老の麺

調理法をお選びください。 ① スープ麺 ② 和え麺 ③ 陶板焼きそば Please choose a cooking method. ① Soup noodles ② Mixed noodles ③ Fried noodles

- 5. 陶板秋田牛焗飯 Rice with sauteed Wagyu and seasonal vegetables on hot grill plate 4,950 秋田牛のあんかけご飯、陶板仕立て
- 6. 紫薯湯円芝麻湯 Sesame sweet soup with sweet potato dumplings ------ 990 紫芋団子入り白胡麻のお汁粉

表示価格は税込です。

創業100周年記念スペシャリテ

期間限定、数量限定で用意しております。



素菜XO醬排翅

吉切鮫の尾びれの姿煮込み、 ベジ X O 醤ソース

Braised shark's fin (Veggie XO sauce)

25,300

じっくり煮込んだ吉切鮫の尾びれに、 草日本橋オリジナルの野菜をうま味を引き出したXOソースで お召し上がりいただきます。

期間限定の調理長石田のスペシャリテをご堪能ください。