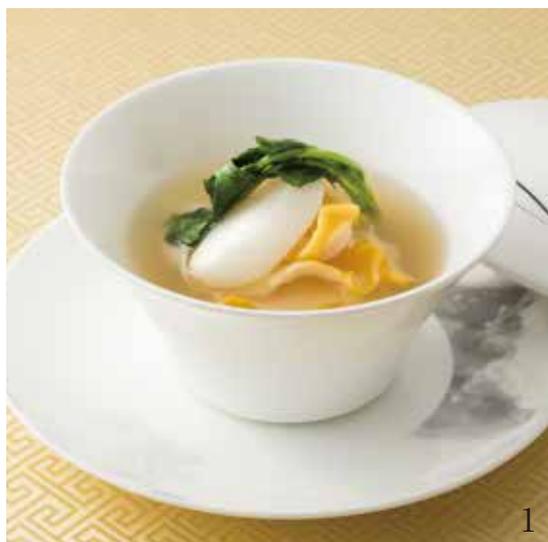


季節のおすすめ品



1



4

1. 草式養生燉湯 *Steamed soup with whelk and watercress* 1名様用 1,980
創業100周年記念スペシャル
つぶ貝とクレソンの蒸しスープ
2. 糖醋加吉魚 *Fried red sea bream (Sweet sour sauce)* 2,970
真鯛の揚げ物、黒酢ソース
3. 葱爆水芹和牛 *Stir-fried Wagyu and watercress* 4,400
黒毛和牛とクレソンの北京風強火炒め
4. 陶板牛柳文蛤焗飯 *Rice with sauteed Wagyu and clam on hot grill plate* 5,280
黒毛和牛と地蛤のあんかけご飯、陶板仕立て
5. 春彩海鮮湯麵 *Sakura shrimp and clam soup noodles* 4,400
桜海老香る地蛤と春野菜のスープ麵
6. 翡翠湯円豆漿杏仁茶 *Almond soy milk with mugwort mochi* 990
よもぎ餅入り豆乳杏仁茶
7. 糖醋加吉魚 *Fried red sea bream with sweet sour sauce (whole)* 1尾 16,500
創業100周年記念ご予約料理
産地直送 真鯛の香り揚げ、黒酢ソース
3日前までにご予約ください。
Reservation required 3days in advance.

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。