

日本各地の厳選食材を楽しむ 月替わりおすすめ品 4月

---

毛蟹魚翅羹 *Shark's fin soup with Hairy crab*

5,500

北海道産毛蟹とふかのひれのスープ

流水の下で身がしまり肥育した「海明け」の毛蟹のうまみはこの季節ならではのもの。  
ふかのひれと共にスープに仕立ててお楽しみいただきます。



## 季節のおすすめ逸品

1. 沙律烤鰹魚 *Straw grilled bonito salad (Sichuan pepper and black garlic sauce)* 4,290  
高知県産鰹の薫焼きのサラダ、野山椒と黒にんにくのソース  
野山椒のきいた四川風のソースがカツオのうまみを引き出す本店ならではの一品。  
ビールにもワインにもよく合います。
2. 清蒸双鮮 *Steamed grouper from the Goto Islands and clam from Mie* 6,930  
五島列島のすじあらと三重県直送大粒蛤の強火蒸し  
中国でも珍重されるスジアラと旬の大粒蛤を広東海鮮料理の手法で蒸しあげた逸品です。
3. 草莓杏仁巴飛 *Strawberry parfait with Almond jelly and rhubarb* 3,300  
苺とルバーブと杏仁のパフェ  
おだやかな甘さの酒釀<sup>ジクニアン</sup>とココナッツのソルベとルバーブとローズペダルのジュレが  
苺の香りと甘みを引き出します。

100th Anniversary menu

## 創業 100 周年記念メニュー

昭和のメニューの花形を現代の美味としてお楽しみいただけます。



蟹肉扒龍鬚菜 *Boild asparagus with crab meat and egg white*

4,400

### 国産アスパラガスの蟹あんかけ

独自の鮮度管理で知られる「神経締めアスパラ」など甘さ、張り、食感にこだわった産直アスパラガスを蟹の旨味と共にご賞味ください。



時蔬炒東星斑 *Stir-fried grouper from the Goto Islands and vegetables*

6,600

### 五島列島のすじあらと季節野菜の炒め物

すじあらは中国では東星斑と呼ばれ、皮と身の間の厚いゼラチン質のうま味が珍重されます。魚の持ち味を生かし、さっと火を通しました。