

日本各地の厳選食材を楽しむ 月替わりおすすめ品 6月

白龍鬚菜魚翅 *Hokkaido white asparagus and shark fin soup*

5,500

北海道産ホワイトアスパラガスとふかのひれのスープ

遮光栽培で甘みを育んだホワイトアスパラはこの季節ならではの北海道の味。

濃厚なふかのひれのスープの中でしなやかな存在感が光ります。



## 季節のおすすめ逸品

1. 双蒜焼白鰻 *Braised eel from Lake Hamana and winter melon fragrancd with garlic* 4,950  
浜名湖直送鰻と冬瓜のにんにく香り煮込み  
体の余分な熱を冷ます野菜と言われる冬瓜を、夏バテ防止の滋養素材として知られる鰻とにんにく共にじっくり煮込みました。
2. 特式海鮮冷麺 *Honten's special seafood jade cold noodles* 6,930  
本店特製 海の幸の翡翠冷麺  
鮑、たらば蟹、生帆立貝、舟山産の特級くらげ、まぐろの紹興酒着けなど、個性溢れる海の幸にうにとキャビアを添えました。  
オリジナルの甘酢だれとともに楽しみください。
3. 青山椒起司蛋糕 *Terrine cheesecake fragrancd with green Sichuan pepper ,mango ice cream* 2,530  
青山椒香るテリーヌチーズケーキ、マンゴーアイス添え  
青山椒をアクセントにした濃厚なチーズケーキに、ココナッツミルクとマンゴーのアイスを添えました。  
マンゴー、ドラゴンフルーツ、パイナップルなどトロピカルフルーツをあしらった華やかな一皿です。

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きます。



新派棒棒鶏 *Nagoya Cochin Bang Bang Chicken*

4,400

### 名古屋コーチンの棒棒鶏

よだれ鶏のたれに浸けた茄子の上に名古屋コーチンのバンバンジーを重ね、オリジナルの胡麻だれをかけました。二つのたれを混ぜ混ぜながらお好みの味をお楽しみいただく一皿です。



大千和牛丁 *Stir-fried Wagyu beef fillet and eggplant with bitter melon miso*

4,510

### 黒毛和牛フィレ肉と米茄子の苦瓜味噌炒め

中国近代美術の巨匠であると同時に、当代きっての美食家としても知られる張大千の四川料理レシピをアレンジ。黒毛和牛の旨味が際立つ逸品です。