

日本各地の厳選食材を楽しむ 月替わりおすすめ品 8月

陶板白鰻黒炒飯 *Black fried rice with eel from Lake Hamana and Japanese herbs, served with special soup* 4,400

浜名湖直送鰻と和ハーブの黒炒飯 特製スープを添えて

紫蘇、茗荷、松の実、中国醤油と共に肉厚の鰻をパラリと炒めた黒炒飯は、
香ばしい食感をお楽しみいただいた後、濃厚に抽出した魚のスープをかけて、お茶漬け風に。
二度美味しい逸品です。



季節のおすすめ逸品

1. 双蒜焼白鰻 *Braised eel from Lake Hamana and winter melon fragranced 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、まぐろの紹興酒漬けなど、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、胡麻だれからお好みの味をお選びください。

3. 青山椒起司蛋糕 *Terrine cheesecake fragranced 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。二つのたれを混ぜながら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。