Monthly recommended menu

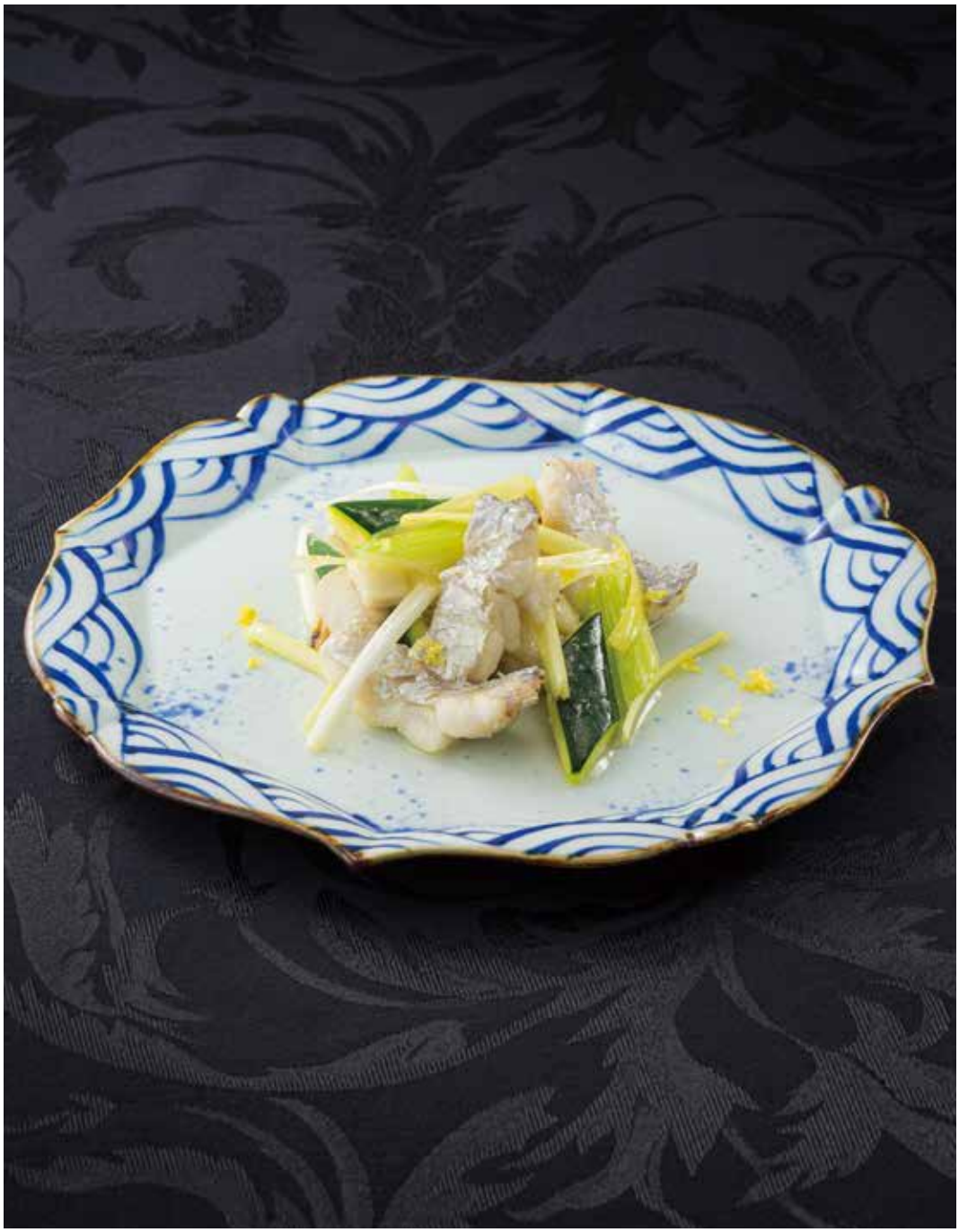
日本各地の厳選食材を楽しむ 月替わりおすすめ品 9月

4,620

発酵檸檬炒帯魚 *Stir-fried Edo-mae scabbard fish with fermented lemon*

江戸前太刀魚の発酵レモン炒め

東京湾で水揚げされる太刀魚は大型のものは「海のドラゴン」とも呼ばれ、
脂の乗った上質な肉質が高く評価されています。
自家製の発酵レモンを用い、魚の旨味を最大限に引き出します。



Chef's spécialité

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. 青山椒起司蛋撻 *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。

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

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。