

リフレッシュオープン記念 調理長おすすめ品

- | | | |
|------------|--|-------|
| 1. 沙律蟹肉加吉魚 | 真鯛とずわい蟹のサラダ、発酵ドレッシング
<i>Red sea bream and crab salad, tofu dressing</i>
軽く湯引きした真鯛とずわい蟹を重ね、
彩り豊かな野菜とともに仕立てたサラダ風前菜です。
発酵の旨味を生かした特製ドレッシングが、素材を優しく包み込みます。 | 3,300 |
| 2. 塩 焗 鮑 魚 | 鮑の塩釜焼き、肝とXO醬のソース
<i>Salt-grilled abalone with liver and XO sauce</i>
目の前で塩釜を開く瞬間に広がる豊かな香り。
昆布の旨味をまとわせた鮑がふっくらと焼き上がっています。
旬の野菜を添えて肝とXO醬のソースでお召しあがりいただきます。 | 3,960 |

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.

季節のおすすめ品

Our recommendation

- | | | |
|------------|--|------------|
| 1. 蔬菜涼拌海鮮 | 海の幸と夏野菜の甘酢和え、山椒の香り
<i>Chilled seafood and vegetables with sweet vinegar</i> | 2,970 |
| 2. 健美嫩冬瓜白鰻 | 愛知産白焼き鰻と冬瓜の蒸しスープ
<i>Steamed soup of Shirayaki eel and winter melon</i> | 1名様用 2,200 |
| 3. 爽香辣椒炒大蝦 | 大海老と夏野菜とフレッシュハーブの辛味炒め
<i>Spicy stir-fried prawns and vegetables with fresh herbs</i> | 3,300 |
| 4. 炸 蝦 春 卷 | 【創業100周年記念】
鹿児島産白姫海老の春巻
<i>Shirahime shrimp spring roll</i> | 1本 825 |
| 5. 海鮮翡翠冷麺 | 海の幸の翡翠冷麺
<i>Cold noodles with seafood</i>
※甘酢と胡麻ダレのどちらかひとつをお選びください
<i>Please choose either soy and sweet vinegar or sesame sauce.</i> | 3,300 |
| 6. 翡翠愛玉雪糕 | オーグーチャー
愛玉子と苦瓜ゼリー、
ライチシャーベット添え
<i>Aiyu jelly and bitter melon jelly with lychee sorbet</i> | 1,210 |

