

岩手県吉浜産干し鮑を堪能

吉品コース ￥16,500

前菜色々

岩手県吉浜産干しアワビの煮込み

蟹黄干絲

豆腐麺に上海蟹の身、みそ、卵をかけたお料理

自家製点心二種

秀麗豚ロース肉の甘酢あんかけ

麺または粥、デザートと甘い点心

おすすめコース



Sコース ￥12,000

前菜色々(ご予約で酔払い蟹が付きます)

A5黒毛和牛ひれステーキ

特選★蟹黄勞麺

労せずして堪能!

たっぷりの上海蟹の身やみそを麺に絡めて

エビ春巻きのチリソース

東坡肉 (秀麗豚の角煮)

麺または粥、デザートと甘い点心

※コースはランチ、ディナーどちらもご用意しております

☆☆☆小さなお子様には「お子様コース 3,000円」
点心四種類、えびのケチャップ煮、ラーメン、アイスクリーム

Aコース

¥9,500

前菜色々

甘鯛と季節野菜のあっさり炒め

★蟹黄干絲

豆腐麺に上海蟹の身、みそ、卵をかけたお料理

小エビのチリソース

秀麗豚ロース肉の甘酢あんかけ

麺/粥、デザートと甘い点心

Bコース

¥6,000

前菜色々

小えびと季節野菜の炒め

★蟹黄干絲

豆腐麺に上海蟹の身、みそ、卵をかけたお料理

自家製点心二種

秀麗豚ロース肉の甘酢あんかけ

麺/粥、デザートと甘い点心

Cコース

¥3,600

前菜色々

エビと季節野菜の炒め

干し貝柱と春雨のスープ

自家製点心二種¥

麻婆豆腐

麺/粥、デザート