

岩手県吉浜産干し鮑を堪能

# 吉品コース

¥18,000

## 前菜色々

岩手県吉浜産干しアワビの煮込み

天然ヒラメのあっさり炒め  
季節野菜を添えて

## 自家製点心二種

ジューシー肉団子の甘酢あんかけ  
麺または粥、デザートと甘い点心

# Aコース

¥10,000

## 前菜色々

天然ヒラメのあっさり炒め  
季節野菜を添えて

ふかひれの姿煮  
気仙沼ふかひれ

車エビの唐揚げ香港スタイル

細切り豚ロース肉のみそ炒め  
薄餅包み

麺/粥、デザートと甘い点心



## Bコース

¥6,000

### 前菜色々

ホタテ貝柱のあっさり炒め  
季節野菜を添えて

ふかひれの姿煮  
気仙沼ふかひれ

### 自家製点心二種

ジューシー肉団子の甘酢あんかけ

麵/粥、デザートと甘い点心

## Cコース

¥4,000

### 前菜色々

小エビのあっさり炒め  
季節野菜を添えて

春のスープ

### 自家製点心二種

八宝菜

麵/粥、デザート

※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、肉団子の甘酢あんかけ、ラーメン、アイスクリーム