

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

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 ￥13,000

前菜色々(ご予約で酔払い蟹が付きます)

上海蟹姿蒸し (ホタテ貝柱の炒めに変更可)

**特選★蟹黄勞麺**

勞せずして堪能!

たっぷりの上海蟹の身やみそを麺に絡めて

エビの湯葉巻き 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

すべて税込み価格です

追加できます! 上海蟹姿蒸し--4000円

※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、肉団子甘酢あんかけ、ラーメン、アイスクリーム

## Aコース

¥10,000

前菜色々

上海蟹姿蒸し（ホタテ貝柱の炒めに変更可）

★蟹黄干絲

豆腐麵に上海蟹の身、みそ、卵をかけたお料理

小エビのチリソース

東坡肉（秀麗豚の角煮）

麵/粥、デザートと甘い点心

## Bコース

¥6,000

前菜色々

エビ季節野菜のあっさり炒め

★蟹黄干絲

豆腐麵に上海蟹の身、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

麵/粥、デザートと甘い点心

## Cコース

¥4,000

前菜色々

エビと季節野菜のあっさり炒め

特製雲吞スープ

自家製点心二種

麻婆豆腐

麵/粥、デザート