

お品書き



全 10 種 (写真右)

- ・ 若桃と栗の甘露煮
- ・ 豚ヒレ肉の甘酢
- ・ 合鴨の白味噌煮
- ・ 胡瓜と大根の中華風ピクルス
- ・ クラゲのレモン風味
- ・ 有頭海老の塩茹で
- ・ 帆立の炙り焼き
- ・ 鮑の柔らか煮込み
- ・ 胡桃の飴炊き
- ・ 本ズワイ蟹の青のり風味揚げ

全 10 種 (写真左)

- ・ 笹よもぎ餅
- ・ 穂付き筍・椎茸・人参の甘辛煮
- ・ 国産大豆の揚げ煮
- ・ スモークサーモンの錦糸巻
- ・ 鶏の三色野菜巻
- ・ 赤魚の南蛮漬け梅風味
- ・ 広東風叉焼
- ・ 海老のチリソース
- ・ 山クラゲの中華風和え物
- ・ 数の子のピリ辛紹興酒風味