月替わりコース「卯月」

Course "April"

1名様 16,500

特製拼盤 前菜盛り合わせ

Appetizer

蟹王燴花膠 魚の浮袋とたらば蟹のスープ

Fish maw and king crab meat soup

双拼炸蟹 蟹の揚げ物二種盛り合わせ

Assortment of two kinds of fried crab

麻醤炒鮮鮑魚 鮑の北京風胡麻ソース炒め

Sauteed abalone with sesame sauce

生猛小鯛魚 桜鯛の料理

Sakura sea bream dish

お好みの調理法で Choose cooking method.

① 葱醤油蒸し ② 甘酢唐揚げ ③ 揚げ炒め

① Steamed with flavored soy saucee

② Fried with sweet sour sauce

 $\ \ \, \mbox{\bf 3 Stir-fried with salt} \\$

櫻蝦炒飯 桜海老の炒飯

Fried rice with Sakura shrimp

揚枝甘露 タピオカとグレープフルーツの

マンゴーミルク

Mango milk with grapefruit and tapioca