

開店14周年おすすめ料理

1	毛鹿特大排翅	特大毛鹿鮫の尾びれの姿煮込み Braised whole shark's fin (Mouka:Large)	88,000
2	推薦紅焼排翅	吉切鮫の尾びれの姿煮込み (大) Braised whole shark's fin (Yoshikiri)	44,000
3	吉祥一品加吉魚	お祝いの真鯛料理 (要予約) Red sea bream dish	1尾 16,500
4	一品龍蝦	ロブスターの料理 お好みの調理法で Lobster dish ①ドウチー炒め Sautéed lobster (Black bean's sauce) ②XO醬炒め Sautéed lobster (XO sauce) ③姿蒸し、葱醬油ソース Steamed lobster (flavored soy sauce) ④チリソース煮 Sautéed red sea bream (Chilli sauce)	7,700
5	櫻蝦海鮮春巻	桜海老と海の幸の春巻 Spring roll with sakura shrimp and seafood	1本 990

3月のおすすめ料理

1	鮑魚瑤柱炒韭薺	鮑とたいらぎ貝と花にらの強火炒め Sautéed abalone, pen shell and leek	5,500
2	脆皮乳鴿	鳩のロースト Roasted pigeon	6,600
3	海味極品鍋	ふかひれ、干し鮑、なまこ、魚の浮袋の 土鍋煮込み Steamed shark's fin, dried abalone seacucumber and fish maw soup in a pot	33,000
4	蒜茸炒豆苗	豆苗のにんにく炒め Sautéed pea sprouts (Garlic sauce)	2,860