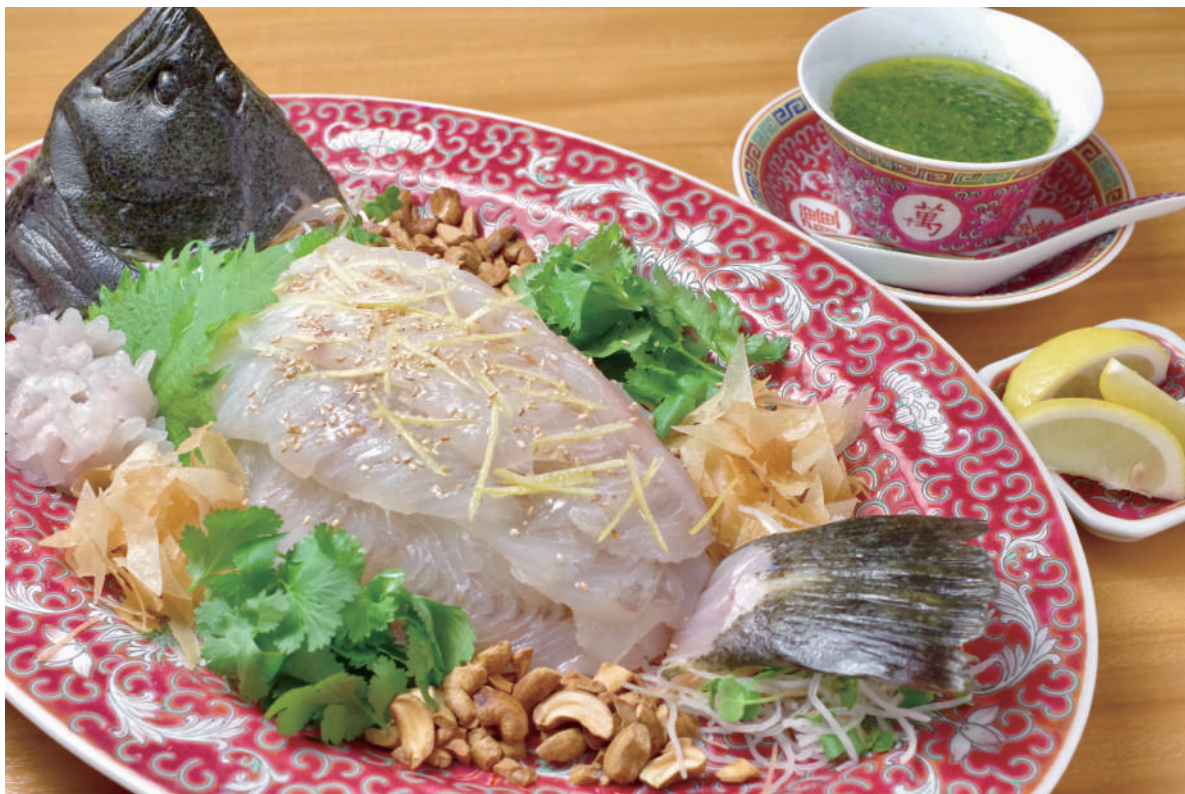


予約制 特選メニュー



鮮魚の姿造り (鯛 平日)

新鮮な鮮魚を1匹そのまま姿造りに調理いたします、魚は平日か鯛か選べます。
香味野菜と翡翠ソース、ピーナッツオイルでよくかき混ぜてお召し上がりください。

3日前予約 7500円



気仙沼産ヨシキリ鮫 特大フカヒレの姿煮込み

肉厚で金糸もプリプリで太くボリュームたっぷりなヨシキリ鮫の尾びれを使用しました、濃厚な白湯ソースでとろとろになるまで煮込みました是非御賞味くださいませ。

3日前予約 16000円

表示価格は税込みです。

鮮魚の姿蒸し 海鮮醤油ソース

市場の新鮮な旬の魚を丸ごと強火で蒸し、熱々のピーナッツ油を葱にかけ、必殺の海鮮醤油ソース仕上げました。

3日前予約

3500円〜4500円



クリスマスピーフライドチキン（一羽）

広東料理を代表する料理、黄金色に輝くクリスマスピーチキン「脆皮炸子鶏」の登場です。皮はパリッと肉はしっとりジューシー、お好みの調味料でお召し上がりください。

5日前予約

8500円

