



季節のおすすめ料理




 **牡蠣の一夜干しの煎り焼き**
小盆 1.800
牡蠣を水飴、甜麺醤等のソースに漬けて一晩乾かして煎り焼きにした。オードブルです。紹興酒、ワイン等にも良く合います。里芋ソテーと一緒に！



 **大根、葱、帆立貝の和え物**
小盆 1.500
大根と帆立貝を特製ピュアオイルで和えたオードブルです。四川山椒の風味に紹興酒、ワイン等にも良く合います。



 **ピータンの四川唐辛子炒め**
小盆 1.200
ピータンを素揚げして四川唐辛子、山椒オイルで炒めた温かいオードブルです。紹興酒、ビール等お酒に良く合います。



 **牡蠣のXO 醬炒め**
小盆 1.800

牡蠣を素揚げして食材の味を封じ込めて特製のXO 醬で炒めた料理です。紹興酒、ワイン等お酒にも良く合います。



 **イベリコ豚と里芋の黒豆蒸し**
小盆 1.700

イベリコ豚と里芋を黒豆ソースで味付けをして蒸した料理です。素材の旨味を封じ込める蒸し料理の味をお楽しみ下さい。



天使海老の岩塩葱風味炒め
小盆 2.000

厳選された天使海老を葱と黄二ラと一緒に岩塩で炒めた料理です。(味付けはいろいろ可) 2尾からでも調理出来ます。



愛媛産天然真鯛のサーティ炒め
小盆 1.600

瀬戸内天然真鯛をサーティ醬で炒めた料理です。鯛の風味とサティソースの旨味をお楽しみ下さい。



瀬戸内海鮮入り豆腐の煮込み
特製オイル風味 小盆 1.600

海鮮と豆腐を塩味で煮た料理です。エシャロット油の風味を効かせた料理を御賞味下さい。



毛鹿絞の姿煮込み
1人前 7,500

乾燥させたフカヒレを四～五日間煮て、冷ましての繰り返しもどし調理味付けしたものです。最高級とされる『毛鹿絞』種を使用しています。