


令和元年 8 月

料理長おすすめメニュー


(海鮮)

1. 瀬戸内真鯛と夏野菜の岩塩炒め ¥1.700-
(バジルソース炒め調理可)

-  2. 伊予灘ハモのスパイシー炒め ¥1.700-
(梅肉ソース炒め調理可)



(肉類)

-  3. 甘とろ豚の薄切り香辛ソースかけ ¥1.800-



4. 甘とろ豚の柔らか角煮 (蒸しパン添え) ¥1.700-


5. 大山地鶏と海老の揚げ物 (ユーリンチー) ¥1.700-



6. 金華ハム入りクーシンサイの炒め ¥1.500-

-  7. 四川麻婆豆腐 (辛さ調整出来ます) ¥1.500-



 は辛い料理です。(辛さ調整出来ます)

期間限定料理

☆車海老の炒め☆・・・塩、辛い料理 1本¥700から
(トーチ炒め、唐辛子炒め、岩塩炒め)

☆アナゴの炒め☆・・・唐辛子炒め、黒酢炒め ¥1.800-

上記メニューは、小盆 (2名様用)

中盆 (3~4名様用) も御座います。