

季節限定・春のおすすめメニュー

3月1日(日)～5月31日(日)

平貝の卵白炒め

あっさり上品な味わいの平貝を、旬のアスパラやヤングコーンと共にふわっとやさしい卵白で炒め仕上げました。お好みで中国赤酢を加えてお召し上がりください。

3人前 ¥2,630 (税込)



芙蓉玉帯子

豆酥蒸鮮魚



トウスー 白身魚の豆酥蒸し

豆酥(トウスー)とは香ばしくサクサクとした食感が特徴の、大豆を使った台湾伝統のトッピングの一つです。

やわらかな白身魚との相性は抜群で、素材を引き立てる名脇役です。

¥980 (税込)



香葱醬油鷄

蒸し鶏の香味醬油漬け揚葱ソース

しっとり蒸し上げた鶏肉に、香味醬油のコクをまわせ、揚げ葱のソースで風味豊かに仕上げました。

¥1,390 (税込)



蘿蔔炒米粉

春にんじんの焼きビーフン

甘みの増した春にんじんをたっぷり使い、香ばしく炒めたビーフンに彩りと優しい甘さを添えました。

3人前 ¥1,380 (税込)

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください。