

# 季節のおすすめ料理

## Recommended seasonal dishes

税込

### 煎 麵 沙 律

パリパリ麵のせサラダ

1,800

### 松 露 油 季 節 菜

八種野菜のトリュフオイル炒め

1,000

### 蠔 油 豆 苗 惠 山 鮑

函館産蝦夷鮑のオイスターソース煮込み 花巻添え

1名様用 6,000

### 紫 菜 櫻 蝦 百 花 帯 子

帆立貝の海老すり身のせ 桜海老、生海苔煮込み

1名様用 2,200

### 香 葉 炒 花 枝 片

モンゴウイカと桜海老の大葉炒め

1名様用 1,200

### 話 梅 焗 鶏 球

みちのく清流どり モモ肉の干し梅煮込み

1名様用 1,000

### 西 芹 炒 双 鮮

二種海鮮とセロリ、黒キクラゲの炒め

1名様用 1,200

### 蕃 茄 炆 牛 脛

牛スネ肉とトマトの煮込み

1名様用 1,400

### 清 蒸 鮮 魚

産地直送鮮魚の姿蒸し

時 価

### 咖 哩 牛 腩 筋 飯

牛バラ肉のカレーあんかけご飯

1名様用 1,000

### 炸 醬 寬 条 麵

ジャージャー麵

1,600

### 椰 菜 紅 蝦 鍋 粿

春キャベツ、桜海老、あさりのおこげ

1名様用 800



※表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。  
※市場の入荷状況により食材が変更になる場合がございます。

聘珍樓  
HEICHINROU