

# 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 皇 恵 山 鮑

函館産恵山鮑のオイスターソース煮込み

1名様用

6,500

豆 豉 蒸 平 貝

愛知県産平貝の豆豉（トウチ）蒸し

1名様用

2,400

生 汁 脆 皮 蝦

海老のマヨネーズソース和え

1名様用

950

香 葉 炒 櫻 蝦 花 枝 片

モンゴウイカと桜海老の大葉炒め

1名様用

1,300

洋 瓜 炒 双 鮮

二種海鮮とズッキーニの塩炒め

1名様用

1,400

山 薬 黒 酢 古 老 肉

山芋入り黒酢のすぶた

1名様用

1,300

叉 焼 包

チャーシュー入り饅頭

1個

400

咸 魚 瑤 柱 炒 飯

小柱入り咸魚(ハムユイ)醬チャーハン

1名様用

800

生 菜 叉 焼 蒟 蒻 米

チャーシューとレタスのコンニャク米チャーハン

1,800

炸 醬 寬 条 麵

ジャージャー麵

1,600



※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