

# 一品料理

## フカヒレ(気仙沼産)

---

・フカヒレの姿煮(一枚 150g)		¥5,800(1枚)
(ご提供までのお時間かかります。ご了承ください。)		
・紅焼魚翅湯	フカヒレの醤油味スープ	¥1,100(1人前)
・蟹粉魚翅湯	カニとフカヒレの塩味スープ	¥1,100(1人前)

## アワビ

---

(ご提供までのお時間かかります。ご了承ください。)		小 盆(2~3人前)
・紅焼鮑魚	あわびの醤油煮	¥5,000
・筍衣鮑魚	薄切りあわびとタケノコの塩味煮	¥5,000
・奶油鮑魚	あわびのクリーム煮	¥5,000

## 北京ダック

---

(ご提供までのお時間かかります。ご了承ください。)		
・半	羽	¥5,000(クレープ8枚)
・一	羽	¥10,000(クレープ16枚)

## 前 菜

---

		1人前	小 盆(2~3人前)
・棒々鶏	バンバンジー	¥1,100	¥2,305
・錦糸海月	くらげの冷菜	¥1,545	¥2,645
・久年松花	ピータン	¥905	¥1,660

## えびとかにと海のもの

---

			小 盆(2~3人前)
・乾焼蝦仁	小エビのチリソース煮	¥2,210	
・藩茄蝦仁	小エビのトマト煮	¥2,210	
・乾焼明蝦	大エビのチリソース煮	¥2,425	
・洋拌蝦仁	小エビのフリッターマヨネーズ合え	¥1,280	
・蟹肉泡蛋	タラバガニたっぷりのカニ玉、甘酢餡	¥1,690	
・糖醋魚片	白身魚(カラスガレイ)の甘酢あんかけ	¥2,210	
(ご提供までのお時間かかります。ご了承ください。)			
・炒 蝦 仁	いろいろ野菜と小エビ塩味炒め	¥2,210	
・炒 魷 魚	アオリイカのアッサリ炒め(塩味)	¥2,210	