

# アラスカ産 タラバガニの盛り合わせ

2種類の調理法からお選びいただけます。

フォアグラソース

X.O.ソース 

無料前菜盛り合わせ



X.O.ソース



アラスカ産タラバガニの身の柔らかさと甘み、マッシュルームのうまみとアスパラガスのスライスが絶妙なバランスで調和した贅沢な一品、5種類の前菜盛り合わせが付いています。

フォアグラソースの濃厚でバターのようなおいしさを完璧に染み込ませたものと、乾燥したホタテの千切りをXOソースで香ばしく和えたものの2種類の調理法でお楽しみいただけます。

フォアグラソース



Pricing 価格



画像はイメージであり、実際の料理とは異なる場合がございます。



# ゴールデンソースと塩卵の アラスカンタラバガニプラッター

Pricing 価格



クリーミーなゴールデン・パンプキン・ソースとドライスタイルのゴールデン・塩卵という、当店自慢の2つのスタイルがアラスカ産タラバガニを包み込み、ロースト野菜とともに、無料の冷製盛り合わせの上に盛り付けられた、黄金(ダジャレ)の組み合わせをご堪能ください。



塩卵コーン  
カーネル・アラスカ産  
カタラバガニの盛り合わせ



ジューシーで甘みのあるコーンフレークとアラスカのタラバガニを当店の看板である乾式のしょっぱいマヨネーズにのみ込み、ひとつまみの激辛チリソースと香りのよいカレーリーフを添え、丁寧に作られた無料の盛り合わせを添えています。

Pricing 価格





# オーストラリア産 ロブスターの盛り合わせ ロブスタースープ付き

3種類の調理法からお選びいただけます。

- A. フォアグラソース
- B. X.O.ソース 🌶️🌶️🌶️
- C. エッグフロス付き 🍳

オーストラリア産サザンロックロブスターを使用したこの豪華な料理は、ロブスターの頭と脚を使った芳醇なスープ、3種類の調理法からお選びいただける魅惑的なロブスターの身、そして食欲をそそる前菜5種盛り合わせから構成されています。

フォアグラソース



X.O.ソース



フォアグラソースの濃厚でバターのような風味を完璧に取り入れたもの、XOソースでホタテのじゃがいもを炒めたもの、または軽くふわふわのエッグフロスをまぶしたものの3種類からお選びいただけます。

エッグフロス



Pricing 価格



# アメリカイチョウ ガニロール



Pricing 価格

--

この伝統的なマリネした材料を薄い豆腐の皮で包んでカリッと揚げたロールパンには、豚肉のひき肉、イカペースト、エビペースト、カリッとした栗、ジューシーなニンジンと一緒に、珍重され、明らかに甘いダンジネーズクラブの切り身がさらに風味豊かに仕上げました。



# 生子イカの セロリソース蒸し



Pricing 価格

秘伝のレシピであるセロリソースに、チリパディをブレンドしたひとつまみを入れて調理することで、ベイビーイカの甘さと穏やかな海の風味がさらに引き立てられます。

翡翠色の特製ソースがジューシーな子イカにからみ、香ばしい風味がはじけます！

