

# 紅燒千鮑

最高級の、贅沢を。



## 国産 干し鮑の姿煮込み 12,000円

中華料理の世界で「格別」高級食材

日本国産干し鮑は、その品質の良さから、  
古くから香港などに輸出され、  
高級食材として、また縁起物として扱われてきました。  
長時間乾燥・熟成することで、  
活鮑では得られない深いコクと弾力のある食感が生まれ、  
戻して煮込むと柔らかく味わいを増します。

一週間、手間暇かけました

戻しに一週間、更に一日がかりで丁寧に煮込み。  
長時間の仕込みはすでに終え、  
ご注文をいただいてから最後の仕上げを行います。  
時間をかけた料理を、思い立ったその日に。