

## 料理長の季節のおすすめ *Recommend*

牛油果伴皮蛋蕃茄	アボカドとピータン、トマトの冷菜 <i>Cold appetizers Avocado,preserved egg Tomato</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,620
肉松拌茄子	茄子の冷菜ピータンソース <i>Eggplant with Preserved duck egg sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥846
魚子醬魚翅	フカヒレと鮑の冷製 キャビア添え <i>Cold appetizers abalone with caviar,shark's Fin</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,320
塩香鶏	香鶏のロースト <i>Fried Crispy Chicken</i>	1/4羽	¥2,160
海鮮魚翅冬瓜盅	フカヒレと海鮮の冬瓜蒸しスープ <i>Shark's Fin with seafood Steamed soup in a Winter melon pot</i>	2～3名様 <i>for two or three person</i>	¥10,800
魚子醬龍蝦球	伊勢海老の上湯ソース炒め キャビアのせ <i>Stir-fried lobster with superior source on caviar</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥8,748
麻香鱈魚条	白身魚の胡麻衣揚げ <i>Deep-fried white fish with sesame</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,268
川味釀苦瓜	ゴーヤの海老すり身詰め <i>Sauteed minced shrimp with bitter gourd</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,080
目魚炒苦瓜	烏賊とゴーヤの炒め <i>Stir-fried squid &amp; bitter gourd</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,268
紫蘇炒海鮮	海鮮と紫蘇のあっさり炒め <i>Stir-fried shrimp with siso</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,564
粉絲蝦球鍋	海老と春雨の土鍋煮込み <i>Stir-fried shrimp &amp; bean starch in an earthen pot</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,024
上湯玉環桂甫	干し貝柱と冬瓜の蒸し物 上湯ソース <i>Steamed dried scallop &amp; winter melon with superior soup</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,620
避風塘軟蟹	ソフトシェルクラブの揚げ物 ガーリック風味 <i>Deep-Fried soft shell crab garlic flavor</i>	一杯 <i>whole</i>	¥1,944
干焼素菜鍋	夏野菜の辛み炒め <i>Fried summer vegetable and pork with hot sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,376