

総料理長のおすすめ料理

Recommend

(税込み/tax-included)

酔香鮮海螺	サザエの紹興酒漬け <i>Liquor Preserved Turban Shell</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,566
上海風熏魚	マナガツオの上海風前菜 <i>Somked Pomfret Shanghai Style</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,566
牛油果皮蛋	アボカドとピータン、トマトの冷菜 <i>Cold appetizers with avocako,preserved egg and tomato</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,620
魚子醬魚翅	フカヒレと鮑の冷製 キャビア添え <i>Cold appetizers with shark's fin and abalone with caviar</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,320
醬皇炒烏賊	剣先イカと万願寺とうがらしの海老みそ炒め	小盆 <i>one dish</i>	¥1,998
豆乳炒鮮貝	ホタテ貝の豆乳ソース炒め <i>Stir-fried scallop with soybean milk sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,268
避風塘軟蟹	ソフトクラブの揚げ物 ガーリック風味 <i>Deep- fried Soft Shell Crab Garlic Flavor</i>	一杯 <i>one dish</i>	¥1,944
翡翠鳳尾蝦	大海老の衣揚 翡翠ソース仕上げ <i>Fried Prawns with Jade Sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,268
風味炒和牛	和牛の唐辛子炒め <i>Fried Japanese beef with spciy taste</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,402
夏蔬辣味鍋	三元豚の干し肉と夏野菜の辛味土鍋 <i>Stir-fried Sangenpork and summer vegetable with hot sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,214
香菜煮粉皮	香菜と板春雨の煮込み <i>Stewed coriander and bean jelly sheets</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,998
木耳蔬菜鍋	沖永良部島産生きくらげと野菜の醤油煮込み <i>Braised Black Fungus and Vegetable in Soy Sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,268