

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
各式炒龍蝦	オマール海老の炒め <i>Stir-fried Omar shrimp</i> 各調理法…黒ニンニク炒め、XO醬炒め、上湯炒め <i>with black galic sauce or XO sauce or superior sauce</i>	半身 <i>half</i>	¥6,480
黒蒜薬膳翅	黒ニンニクとフカヒレの薬膳蒸しスープ <i>Steamed Shark's fin soup with black garlic</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥7,020
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
滋補薬膳骨	スペアリブの薬膳蒸し <i>Braised Sparerib with Chinese Medicinal Herbs</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,296
姜油香拌麵	香港風 生姜タレの和えそば <i>Hongkong style noodle with ginger oil</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,620