

# 総料理長のおすすめ料理

Recommend

(税込み/tax-included)

牛油果皮蛋	アボカドとピータン、トマトの冷菜 <i>Cold appetizers with avocado, preserved egg and tomato</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,620 (¥1,500)
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 (¥4,000)
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 (¥6,000)
清炒鮮海螺	ツブ貝のあっさり炒め <i>Stir-fried whelk and vegetables with salty taste</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,214 (¥2,050)
風沙蝦魷魚	海老すり身のセイカのガーリック揚げ <i>Fried Squid and Minced Shrimp with Garlic</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,808 (¥2,600)
雪菜墨魚卷	ヤリイカとダイズの家庭風高菜の炒め <i>Stir-fried Squid and Soybean with Leaf Mustard</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,160 (¥2,000)
春蒜炒魷仔	ホタルイカと行者ニンニクの炒め <i>Stir-fried Firefly Squid and Alpine Leek with Spicy Taste</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,484 (¥2,300)
滋味章魚鍋	飯タコと豚バラ肉の上海風煮込み <i>Stewed Octopus and Pork with Soy Sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,700 (¥2,500)
黒蒜葉膳翅	黒ニンニクとフカヒレの葉膳蒸しスープ <i>Steamed shark's fin soup with black garlic</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥7,020 (¥6,500)
石鍋鱈魚湯	タラの熱々石鍋スープ <i>Steaming soup with codfish and vegetables in a stone pot</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,860 (¥4,500)
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 (¥3,150)
各式油麦菜	ユーマイ菜の炒め <i>Stir-fried romaine lettuce</i>  各調理法…生姜炒め、特製黒豆炒め <i>with ginger sauce or special black bean sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,214 (¥2,050)
咸魚炒薺菜	つぼみ菜のハムユイ炒め <i>Stir-fried blassica flower with salted fish</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,214 (¥2,050)