

総料理長のおすすめ料理

Recommend

6月

(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 avocako, 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 | オマールブルーの炒め <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 | サザエのあっさり炒め <i>Stir-fried turban shell and vegetables with salty taste</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥1,944 (¥1,800) |
| 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) |
| 馬告煎鮮貝 | ホタテ貝 爽やかなレモングラスが香るマーガオ醬の炒め <i>Fried scallop with special spicy sauce</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,214 (¥2,050) |
| 避風塘星鰻 | 穴子の漁師風ガーリック揚げ <i>Fried conger eel with garlic</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,214 (¥2,050) |
| 青山椒星鰻 | 穴子の青山椒ソース炒め <i>Fried conger eel with Japanese pepper</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,214 (¥2,050) |
| 海螺菜膳翅 | サザエとフカヒレの菜膳蒸しスープ <i>Steamed shark's fin soup with turban shell</i> | お一人様 <i>for one person</i> | ¥7,020 (¥6,500) |
| 風味煮牛尾 | 牛テール 紹興酒の風味彩る、特製醬油煮込み <i>Braised Beef Tail with Special Sauce</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥4,320 (¥4,000) |
| 麗酒炒和牛 | 和牛の富麗華酒炒め <i>Fried Japanese beef with "Fureika" Shaoxing sweet wine</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥3,402 (¥3,150) |
| 紫蘇炒和牛 | 和牛ヒレ肉の赤紫蘇ソース炒め <i>Fried Japanese beef fillet with red perilla sauce</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥6,480 (¥6,000) |
| 上海粉蒸肉 | 豚バラ肉の上海風蓮の葉蒸し <i>Steamed pork with rice flour</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,214 (¥2,050) |
| 鮮龍蝦拌麵 | 濃厚オマールブルー味噌の上湯あんかけ和えそば <i>Boiled noodles served with Omar shrimp miso</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥7,020 (¥6,500) |