

## 旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

咸蛋黄猪蹄	薄切りアイスバインと塩漬け卵の冷菜 <i>Chilled steamed pork shank and salted egg</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,700
凉拌河豚皮	下関産とらふぐ皮の細切り冷菜 黒酢風味和え <i>Chilled boiled globefish skin with black vinegar flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,600
上湯鮎白子	下関産 とらふぐ白子の煎り焼き 柚子風味の上湯ソース <i>Sautéed globefish's soft roe and special sauce with Japanese citron flavor</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥3,000
自選炒龍蝦	伊勢海老 お好みの調理法で ・丸条ねぎとジンジャーソースの炒め ・ふんわり卵白とトリュフの上湯ソース <i>Stir-fried spiny lobster with leak and ginger sauce</i> <i>Stir-fried spiny lobster with egg white and truffle sauce</i>	半身 <i>half</i>	¥6000～ ¥8,000
干煎香魚翅	フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き 柚子香る上湯ソース <i>Pan-fried shark's fin and mushroom served with special soup, citron flavor</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥13,000
自選炒平貝	平貝 お好みの調理法で ・干し貝柱出汁の滋味ソース炒め ・中国味噌炒め <i>Stir-fried razor clam with Shaoxing wine flavor</i> <i>Stir-fried razor clam and vegetables with salted taste</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,600
避風塘牡蠣	かきの香港漁師風 香り揚げ <i>Deep-fried oyster with chili and garlic</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,200
川味炒蝦球	大海老の黒酢と唐辛子のスパイシー炒め <i>Stir-fried prawn with chili pepper and black vinegar sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,200
自選炒甘鯛	甘鯛 お好みの広東スタイルで ・干し貝柱出汁の滋味ソース炒め ・特製えび味噌ソース炒め ・松の実と香菜の郷土風炒め <i>Stir-fried tilefish with original soy sauce</i> <i>Stir-fried tilefish with original shrimp sauce</i> <i>Stir-fried tilefish with pine nut and colander leaf, salted taste</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,200
紅焼鮑扣肉	丸ごとアワビと豚バラ肉の濃厚旨味の醤油煮込み <i>Braised abalone and pork with special soy sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥3,500
自選和牛里脊	和牛フィレ肉 お好みの広東スタイルで ・オリエンタルスパイス香る甘辛炒め ・湯引き 香味醤油ソース <i>Stir-fried Japanese beef fillet and sweet and chili sauce with oriental spice flavor</i> <i>Par-boiled Japanese beef fillet and vegetable with original soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥6,000
黒醋雪蓮果	旬の根菜 ヤーコンの香り揚げ 黒酢ソース <i>Deep-fried yacon with black vinegar sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,800
是日炒地菜	彩り旬野菜 特製豆醬のまるやか炒め <i>Stir-fried seasonal vegetables with original soy bean sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,200

表示価格は税別表記でございます。別途消費税、10%のサービス料を頂戴いたします。

*The price excludes tax. All price are subject to 10% service charge and government regulated 10% consumption tax*