

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

		(税込/Tax-included)	
海胆醉魷魚	やりいかの紹興酒漬け うにのアクセント <i>Liquor preserved cuttlefish and sea urchin</i>	お一人様 for one person	¥1,430
青椒鴨什肝	鶏白レバーとハツの広東式焼き物と獅子唐の炒め <i>Stir-fried chicken liver and heart with sweet green pepper</i>	小盆 one dish	¥1,980
魚仔鮑白子	下関産 とらふぐ白子の煎り焼き キャビアのせ 上湯ソース <i>Sautéed globefish's soft roe and special sauce, topped with caviar</i>	お一人様 for one person	¥4,400
牛肝菌燉翅	ポルチーニ茸とフカヒレの香港風 上湯蒸しスープ <i>Steamed soup with shark's fin and porcini mushroom</i>	お一人様 for one person	¥7,150
干煎香魚翅	フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き すだちの香る上湯ソース <i>Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with special sauce</i>	お一人様 for one person	¥13,750
金絲炒蝦球	大海老の炒め まろやか黒酢とじゃがいもを纏って <i>Stir-fried prawn and sweet soy sauce, wrapped with shredded</i>	小盆 one dish	¥2,860
自選鮮赤貝	赤貝 お好みの調理法で ・湯引き 香味醤油ソース ・九条葱と あっさり炒め <i>Par-boiled ark shell with original soy sauce Stir-fried ark shell and leek with salted taste</i>	小盆 one dish	¥3,300
肝汁炒鮑片	アワビと松茸の炒め 肝の風味 <i>Stir-fried abalone and matsutake mushroom with abalone liver</i>	お一人様 for one person	¥3,300
自選鮮甘鯛	甘鯛 お好みの調理法で ・松笠仕立て 金華ハム出汁のソース ・衣揚げ まろやかな酒粕ときんもくせいの風味 <i>Deep-fried tilefish with special sauce Stir-fried tilefish sake lees and fragrant olive sauce</i>	小盆 one dish	¥3,300
黒蒜餅豚肉	群馬産もち豚の黒にんにくソース炒め <i>Stir-fried pork and vegetables with black garlic sauce</i>	小盆 one dish	¥2,310
黒蒜餅豚肉	群馬産もち豚ハラミ肉と茄子 中国醤油煮込み <i>Stir-fried pork and vegetables with black garlic sauce</i>	小盆 one dish	¥2,310
干魚子和牛	和牛と老酒風味のからすみ炒め <i>Stir-fried Wagyu beef and dried millet roe</i>	小盆 one dish	¥4,620
肉崧炒地菜	産直佐久の旬野菜 モロッコインゲンとオクラ、豚挽き肉の甘味噌炒め <i>Stir-fried vegetables and ground pork with sweet miso sauce</i>	小盆 one dish	¥2,310
什錦芋奶鍋	とろとろ里芋と青梗菜、ナスの郷土風 土鍋煮込み <i>Braised taro and eggplant, bok choy in clay pot</i>	小盆 one dish	¥2,200
無花果春巻	いちじくとクリームチーズの春巻 <i>Deep-fried spring roll with fig and cream cheese</i>	2本 2 rolls	¥880
開心果鶏餃	鶏肉とピスタチオ、きのこの蒸し餃子 <i>Steamed dumpring with chicken and pistachio, mushroom</i>	2個 2 pieces	¥550