

## 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<br><i>Liquor preserved cuttlefish and sea urchin</i>  | お一人様<br>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<br><i>Stir-fried chicken liver and heart with sweet green pepper</i>   | 小盆<br>one dish         | ¥1,980  |
| 魚仔鮆白子 | 下関産 とらふぐ白子の煎り焼き キャビアのせ<br>上湯ソース<br><i>Sautéed globefish's soft roe and special sauce, topped with caviar</i>  | お一人様<br>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<br><i>Steamed soup with shark's fin and porcini mushroom</i>  | お一人様<br>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<br><i>Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with special sauce</i>   | お一人様<br>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<br><i>Stir-fried prawn and sweet soy sauce, wrapped with shredded</i>   | 小盆<br>one dish         | ¥2,860  |
| 自選鮮赤貝 | 赤貝 お好みの調理法で<br>・湯引き 香味醤油ソース<br>・九条葱と あっさり炒め<br><i>Par-boiled ark shell with original soy sauce<br/>Stir-fried ark shell and leek with salted taste</i>              | 小盆<br>one dish         | ¥3,300  |
| 肝汁炒鮑片 | アワビと松茸の炒め 肝の風味<br><i>Stir-fried abalone and matsutake mushroom with abalone liver</i>   | お一人様<br>for one person | ¥3,300  |
| 自選鮮甘鯛 | 甘鯛 お好みの調理法で<br>・松笠仕立て 金華ハム出汁のソース<br>・干し貝柱出汁の滋味ソース炒め<br><i>Deep-fried tilefish with special sauce<br/>Stir-fried tilefish and vegetables with original soy sauce</i> | 小盆<br>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<br><i>Stir-fried pork and vegetables with black garlic sauce</i>  | 小盆<br>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<br><i>Stir-fried pork and vegetables with black garlic sauce</i>  | 小盆<br>one dish         | ¥2,310  |
| 干魚子和牛 | 和牛と老酒漬けからすみの炒め<br><i>Stir-fried Wagyu beef and dried millet roe with original soy sauce</i>   | 小盆<br>one dish         | ¥4,620  |
| 茭白和牛腿 | 和牛ランプ肉の細切りとマコモ茸のピリ辛塩炒め<br><i>Stir-fried Wagyu beef and vegetables with salt and chili taste</i>   | 小盆<br>one dish         | ¥4,400  |
| 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<br><i>Braised taro and eggplant, bok choy in clay pot</i>   | 小盆<br>one dish         | ¥2,200  |
| 無花果春巻 | いちじくとクリームチーズの春巻<br><i>Deep-fried spring roll with fig and cream cheese</i>  | 2本<br>2 rolls          | ¥880    |
| 開心果鶏餃 | 鶏肉とピスタチオ、きのこの蒸し餃子<br><i>Steamed dumpring with chicken and pistachio, mushroom</i>   | 2個<br>2 pieces         | ¥550    |