

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

		(税込/Tax-included)	
酔芝士双貝	とり貝、赤貝の老酒漬けのクリームチーズ和え <i>Raw ark shell and cockle dressed with Shaoxing wine flavored cream cheese sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,650
魚仔鮎白子	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 <i>for one person</i>	¥4,400
鮮栄螺燉湯	黒にんにくと山伏茸の蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed soup with black garlic with Kinka ham soup stock</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥3,300
毛蟹粟米羹	毛蟹とフレッシュコーンのスープ <i>Crab meat and fresh corn soup</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥2,200
毛蟹干煎排翅	姿フカヒレの煎り焼き 毛蟹を散りばめた上湯ソース <i>Pan-fried whole shark's fin with hair crab meat sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥15,400
金絲炒蝦球	大海老の炒め まろやか黒酢ソースとじゃがいもを纏って <i>Stir-fried prawn and sweet soy sauce, wrapped with shredded potato</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
白灼鮮龍蝦	伊勢海老 えび出汁の湯引き 香味醤油ソース <i>Par-boiled lobster and vegetables with original soy sauce</i>	半身 <i>half</i>	¥6,600~ 8800
酒香双鮮爽	さぎえとアオリイカの炒め ジンジャーと茗荷、うまみ醤油 <i>Stir-fried turban shell and calamari with ginger flavored soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,530
茄子炒鮮貝	ほたて貝と賀茂茄子の炒め ガーリックと朝天唐辛子のソース <i>Stir-fried scallop and eggplant, chili and garlic sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,530
清蒸岩牡蠣	岩牡蠣の香り蒸し 香味醤油ソース <i>Steamed rock oyster and vermicelli with original soy sauce</i>	一個 <i>one piece</i>	¥1,430
実山椒星鰻	あなごの香り揚げ 実山椒風味の辛味ソース <i>Deep fried conger-eel with spicy Japanese peppercorn sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,750
馬告星鰻卷	あなごと帆立貝の包み揚げ レモングラス香るマーガオ醬と 香味醤油ソース <i>Deep-fried conger-eel and scallop with maqaw pepper sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,080
干煎太刀魚	たちうおの煎り焼き 老酒とガーリックの香り <i>Pan-fried swordfish flavored with garlic and Shaoxing wine</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,530
蒸太刀魚飯	たちうおのせ蒸しご飯 香味醤油がけ <i>Steamed white rice topped with swordfish and original soy sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,650
姜葱和牛腿	和牛ランプ肉の炒め 老酒風味のジンジャーソース <i>Stir-fried Wagyu rump and vegetables</i> <i>with original ginger sauce, Shaoxing wine flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,400
夏炒時令蔬	夏野菜と豚ひき肉の郷土風 スパイシー煮込み <i>Braised seasonal vegetables and ground pork with spicy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,530
蜆貝炒地菜	産直 佐久の旬野菜 枝豆とバナナ南蛮、しじみの郷土風炒め <i>Stir-fried vegetables and basket clam with salted taste</i> <i>(Vegetables directly from Nagano)</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,530

表示価格は税込み表記でございます。別途10%のサービス料を頂戴いたします。

All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill.