

## 旬のおすすり料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

金沙涼螺貝	つぶ貝とうるい、山クラゲ 塩卵ソース和え冷菜 <i>Chilled boiled turban shell and mountain vegetables dressed with salted egg sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,760
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
竹笋燉湯	たけのこ、大黒しめじの蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed soup with bamboo and mushroom with Kinka ham soup</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥2,420
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
牛蹄煎魚翅	フカヒレの煎り焼き まろやかコラーゲンソース <i>Pan-fried shark's fin and bean sprout with original collagen sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥13,750
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 香味醬油ソース <i>Par-boiled lobster and vegetables with original soy sauce</i>	半身 <i>half</i>	¥8,800
清蒸鮮牡蠣	牡蠣の香り蒸し 香味醬油ソース <i>Steamed oyster and vermicelli with original soy sauce</i>	一個 <i>one piece</i>	¥1,430
香葱炒牡蠣	牡蠣と九条ねぎの炒め X.O醬と生姜風味 <i>Stir-fried oyster and leek, ginger with X.O sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
自選鮮甘鯛	甘鯛 お好みの調理法で ・香り揚げ 黒酢風味のスパイシーソース ・香り揚げ きんもくせい風味のまろやかな酒粕のソース <i>Deep-fried tilefish with black vinegar and spicy sauce</i> <i>Deep-fried tilefish and sake lees sauce flavored with fragrant olive</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,630
紅焼葱鮫鱈	あんこうと下仁田葱のまろやかな醬油煮込み <i>Braised monkfish and Shimonita leek with original soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,080
黒椒炒鹿肉	えぞ鹿ロースの低温調理 広東スタイルの黒胡椒ソース <i>Stir-fried venison with black pepper sauce, Cantonese style</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,630
豆板和牛腿	和牛ランプ肉の細切りと空豆、マコモ茸の麻辣炒め <i>Stir-fried Wagyu beef round and vegetables</i> <i>with chili and Chinese pepper sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,400
蒜茸炒和牛	和牛ランプ肉と大黒しめじ、香港風ガーリックバター炒め <i>Stir-fried Wagyu beef and mushroom with original garlic butter sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,400
清炒彩春菜	うるいとセリ、百合根、こごみ 春の彩り旬菜炒め <i>Stir-fried spring vegetables with salted taste</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,420

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.

《旬の特選炒飯 *Chef's Special*》

香港	彩花穂炒飯	花穂紫蘇とホタテの彩り卵白チャーハン <i>Egg white fried-rice with scallop and shiso flower</i>	¥2,640
香港	醉蛋松露飯	和牛ときのこ、トリュフの炒飯 老酒漬け卵黄のせ <i>Mushroom and Shaoxing wine pickled egg fried rice with truffle flavor</i>	¥3,300
香港	魚籽蟹鍋飯	毛蟹とからすみの煮込み炒飯 土鍋仕立て <i>Braised fried-rice and hair crab with dried mullet roe</i>	¥3,630
香港	苔菜海鮮飯	鮑とホタテ、つぶ貝の卵白炒飯 鮑の肝と岩海苔 <i>Egg white fried rice with abalone and scallop, turban shell, topped with seaweed and abalone liver sauce</i>	¥3,300
香港	文蛤蛋白飯	滋味 はまぐり出汁のあんかけ卵白炒飯 <i>Egg white fried-rice and clam, topped with clam sauce</i>	¥3,300
香港	烏魚白子飯	白子とからすみ、たまり醤油のチャーハン <i>Fried-rice with cod roe and dried mullet roe with Chinese soy sauce taste</i>	¥2,860

## 《旬の特選点心》

香港	下仁田葱卷	やわらか下仁田葱の春巻 (二本) <i>Deep-fried spring rolls with roasted "Shimonita" leek and minced Wagyu</i>	¥770
香港	白菜柚春巻	とろとろ白菜の春巻 ゆずの香り (二本) <i>Deep-fried spring rolls with Chinese cabbage and yuzu flavor (2rolls)</i>	¥770
香港	松露和牛餃	和牛とトリュフ、きのこの蒸し餃子 (二個) <i>Steamed Wagyu beef and mushroom dumpling with truffle flavor (2 pieces)</i>	¥880
香港	鮮貝焼売	ホタテ貝と塩昆布のしゅうまい (二個) <i>Steamed scallops and salted kelp dumpling (2 pieces)</i>	¥550
香港	鴨肉炸雲吞	鴨肉の揚げワンタン クミンの香り (二個) <i>Deep-fried duck meat wonton with cumin flavor (2 pieces)</i>	¥550
香港	紅姜火鴨酥	鴨肉のちいさなパイ包み点心 生姜漬けの風味 (二個) <i>Baked small pie with duck meat and pickled ginger (2 pieces)</i>	¥550

※ご提供までに40分程  
お時間を頂きます  
\*It takes about 40minutes to Serve it.