

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

腐皮太刀魚	たちうおの湯葉包み揚げ 青しそ香る山椒の風味で <i>Deep-fried swordfish and yuba roll with original green parila paste</i>	小盆 one dish	¥2,200
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 for one person	¥4,400
鮮栄螺燉湯	さざえと山伏茸の蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed soup with turban shell and mushroom with Kinka ham soup stock</i>	お一人様 for one person	¥2,420
干煎香魚翅	フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き 柚子の香る上湯ソース <i>Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with special sauce</i>	お一人様 for one person	¥13,750
栗子竹筴羹	栗と衣笠茸のまろやかスープ <i>Chestnut and Chinese mushroom soup</i>	お一人様 for one person	¥2,530
X.O 炆龍蝦	伊勢海老と春雨のX.O醬炒め 土鍋仕立て <i>Stir-fried lobster and vermicelli with X.O sauce</i>	半身 half	¥8,800
金絲炒蝦球	大海老の炒め 黒酢ソースと細切りじゃがいもを纏って <i>Stir-fried prawn and sweet soy sauce, wrapped with shredded potato</i>	小盆 one dish	¥3,300
麗酒炒双鮮	赤貝と大海老の富麗華酒炒め <i>Stir-fried ark shell and prawns with "Fureika" Shaoxing sweet wine</i>	小盆 one dish	¥3,630
旺火爆双鮮	帆立貝とつぶ貝のうま味醤油炒め <i>Stir-fried scallop and shellfish with soy sauce</i>	小盆 one dish	¥3,740
肝汁炒鮑片	アワビと大黒しめじの炒め 肝の風味 <i>Stir-fried abalone and shimeji mushroom with abalone liver sauce</i>	お一人様 for one person	¥3,300
冰椒甘鯛	甘鯛の香り揚げ 黒酢風味のスパイシーソース <i>Deep-fried tilefish with black vinegar and spicy sauce</i>	小盆 one dish	¥3,960
干焼甘鯛	甘鯛の香り揚げ きのこと、マコモ茸を散りばめた甘辛ソース <i>Deep-fried tilefish and vegetables with sweet and chili sauce</i>	小盆 one dish	¥3,960
陳皮牛里脊	和牛フィレの炒め 陳皮風味の中国醤油ソース <i>Stir-fried Wagyu fillet and Chinese soy sauce with dried orange peel flavor</i>	小盆 one dish	¥7,700
芹菜炒和牛	和牛ランプ肉の細切りとセリ、まこも茸のピリ辛塩炒め <i>Stir-fried Wagyu beef and vegetables with salt and chili taste</i>	小盆 one dish	¥4,400
姜葱金華豚	金華豚の老酒香るジンジャーソース炒め <i>Stir-fried Kinka pork and vegetables with original ginger sauce</i>	小盆 one dish	¥4,400
肉崧炒地菜	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
旬菜炒貽貝	モン・サンミッシェル産ムール貝と空芯菜、秋茄子の炒め <i>Stir-fried mussels and water-spinach, eggplant with soy sauce</i>	小盆 one dish	¥2,750
貽貝銀絲麵	モン・サンミッシェル産ムール貝と漬菜の香港麵つゆそば <i>Mussels and Japanese pickles soup noodle with mussels soupstock</i>	小碗 small bowl	¥1,540

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.

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

《旬の特選点心》

無花果春巻	いちじくとクリームチーズの春巻 (二本) <i>Deep-fried spring rolls with fig and cream cheese</i>	¥1,100
老酒雪魚餃	銀むつの老酒風味の蒸し餃子 <i>Steamed toothfish dumpling with Shaoxing wine flavor (2 pieces)</i>	¥880
松露和牛餃	和牛とキノコ、トリュフ風味の蒸し餃子 <i>Steamed Wagyu beef dumpling with mushrooms and truffle flavor (2 pieces)</i>	¥990
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
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

《旬の特選麵飯 *Chef's Special*》

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
醉蛋松露飯	和牛ときのこと、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
牛蒡和牛飯	和牛と木の芽、ごぼうの炒飯 <i>Fried-rice with Wagyu beef and burdock, fresh Japanese pepper leaf</i>	¥3,080
青口汁煮飯	モン・サンミッシェル産ムール貝と白茄子の煮込み炒飯 <i>Braised fried-rice with mussels and white eggplant</i>	¥3,410
咸肉菜飯鍋	塩漬け干し肉と里芋の上海郷土風 焼きご飯 <i>Fried-rice with Chinese bacon and vegetables, taro (without egg)</i>	¥1,870
茄子銀杏飯	茄子と銀杏のチャーハン <i>Fried rice with eggplant and ginkgo nuts</i>	¥1,980

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.