

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

鳳城鰈沙律	カレイの昆布締め 広東風サラダ、裏漉し豆腐と四川山椒 <i>Raw flatfish cured with kombu Cantonese style salad, pasted tofu and Chinese pepper flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥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 <i>for one person</i>	¥4,400
栄螺香燉湯	さぎえと山伏茸の蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed turban shell soup and mushroom with Kinka ham soup stock</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥2,640
干煎香魚翅	フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き 上湯ソース掛け <i>Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with Kinka ham soup stock sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥13,750
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～ ¥8,800
漉油炒鮑片	アワビの炒め こしあぶら香る翡翠仕立て <i>Stir-fried abalone and vegetables with Japanese wild herbs flavor</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥2,860
香糟炒双鮮	さぎえとアオリイカの老酒風味のとろみソース仕立て <i>Stir-fried turban shell and calamari with Shaoxing wine sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,860
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 taste</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,860
漉油蒸斑球	ハタのやわらか蒸し こしあぶら彩る翡翠ソース <i>Steamed grouper with Japanese wild herbs sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,080
梅香紅醋斑	ハタの香り揚げ 梅醬の風味、赤酢の彩り <i>Deep-fried grouper topped with pram paste, sweet and sour sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,080
蜜椒鮮桜鯛	桜鯛の煎り焼き はちみつ風味の黒胡椒ソース <i>Deep-fried sea bream and black pepper sauce with honey flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,420
和牛响鈴巻	和牛と里芋の湯葉包み揚げ 岩海苔の風味を添えて <i>Deep-fried Wagyu beef and taro wrapped with yuba, deep-fried seaweed</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,400
東方和牛里脊	和牛フィレ肉の炒め 白胡麻と香港味噌のスパイシーソース <i>Stir-fried Wagyu beef fillet with sesame and Chinese miso sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥7,150
蒜茸金華豚	金華豚の炒め 香港風ガーリックバター風味 <i>Stir-fried Kinka pork and vegetables with garlic butter sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,410
清炒彩春菜	そら豆とウド、山伏茸 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
滋味白露笋	ホワイトアスパラガス まろやかな白ゴマと酒粕のソース <i>Steamed white asparagus with sesame and sake lees sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,750

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》

落 薑 肉 春 卷	ふきのとう味噌と豚挽き肉の春巻 (二本) <i>Deep-fried spring rolls with pasted butterbur scape and ground pork</i>	¥1,100
新 洋 葱 煎 餅	新玉葱の煎り焼きもち (二個) <i>Pan-fried seasonal onions cake</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
椰 菜 芥 蝦 餃	海老とキャベツの蒸し餃子 粒マスタードの風味 <i>Steamed shrimp dumpling with cabbage and mustard (2 pieces)</i>	¥880
昆 布 貝 焼 売	ほたて貝と塩昆布の焼売 (二個) <i>Steamed scallop and salted kelp dumpling (2 pieces)</i>	¥1,210
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>	¥770

《旬の特選麵飯 Chef's Special》

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>	¥3,520
文 蛤 蛋 白 飯	滋味はまぐり出汁のあんかけ卵白炒飯 <i>Fried-rice and egg white, topped with clam sauce</i>	¥3,300
脆 桜 蝦 炒 飯	香ばしい桜海老の炒飯 <i>Fried-rice with sakura shrimp</i>	¥2,420
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>Chinese bacon and greens fried rice and taro</i>	¥2,640
文 蛤 翠 湯 麵	はまぐり出汁の香港麵 漬菜、こしあぶら <i>Cram soup noodle and Chinese pickles</i> <i>with Japanese wild herbs</i>	小碗 small bowl ¥2,200

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。