

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

豚舌 冷菜	豚タンとトマトの冷菜 老酒とアジアンスパイスの風味 <i>Cold boiled pork tongue and summer vegetables with Chinese medicine and herb</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
黒蒜 香燉湯	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 black garlic 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
香葱 炒牡蠣	岩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
白灼 薦双鮮	つぶ貝と白ミル貝の湯引き潮仕立ての香味醤油と <i>Par-boiled turban shell and giant clam with original soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
肝汁 炒鮑片	アワビの炒め 肝の風味 <i>Stir-fried abalone with abalone liver sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥3,300
茄子 炒鮮貝	ほたて貝と賀茂茄子 ガーリックと朝天唐辛子の炒め <i>Stir-fried scallop and eggplant, chili and garlic sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,640
生炒 鮮甲魚	すっぽんの黒胡椒炒め 土鍋仕立て <i>Stir-fried soft-shelled turtle with black pepper sauce, in an earth pot</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥5,720
椒麻 太刀魚	タチウオと茄子の湯葉包み揚げ 青しそと山椒の風味 <i>Deep fried conger-eel with spicy Japanese peppercorn sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
梅子 金華豚	金華豚の梅肉ソース炒め <i>Stir-fried Kinka pork and vegetables with Japanese plum sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,410
< 数量限定 > 黒椒 羊排骨	ラム・スペアリブの香港風 黒胡椒の香り焼き <i>Roasted lamb spare ribs with black pepper flavor, Hong Kong style</i>	2本 <i>2 pieces</i>	¥4,180
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>	¥4,400
旬菜 炒貽貝	モン・サンミッシェル産ムール貝と空芯菜、茄子の炒め <i>Stir-fried mussels and water-spinach, eggplant with soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,750
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>	¥2,860

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.