

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

魚仔鮑白子	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
酒粕焼腸詰	自家製腸詰の広東式焼き物 満寿泉の貴醸酒と酒粕の風味で <i>Roasted Cantonese style sausage with sweet sake and sake lees flavor</i>	小盆 one dish	¥2,860
牛蒡蒜燉湯	ごぼうと山伏茸の蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed soup with burdock and mushroom with Kinka ham soup stock</i>	お一人様 for one person	¥2,640
干煎香魚翅	フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き 柑橘香る上湯ソース <i>Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with Kinka ham soup stock sauce, yuzu flavor</i>	お一人様 for one person	¥13,750
老酒炒平貝	たいら貝の富麗華酒炒め <i>Stir-fried razor clam and vegetables with Chinese sweet rice wine flavor</i>	小盆 one dish	¥3,630
酒粕炒平貝	たいら貝の炒め 満寿泉の酒粕の風味で <i>Stir-fried razor clam and vegetables with sake lees sauce</i>	小盆 one dish	¥3,630
肝醬炒鮑片	アワビの炒め 鮑の肝の風味で <i>Stir-fried abalone and vegetables with abalone liver flavor</i>	お一人様 for one person	¥2,970
自選炒甘鯛	甘鯛をお好みの調理法で ・香り揚げ 黒酢風味のスパイシーソース ・松笠仕立て 香港えび味噌醬のソース ・松笠仕立て 干し貝柱出汁の滋味醬油炒め <i>Deep-fried tilefish and vegetables with black vinegar and chili sauce Deep-fried tilefish and vegetables with Hong Kong style shrimp sauce Stir-fried tilefish and vegetables with savory soy sauce</i>	小盆 one dish	¥3,630
山椒和牛里	和牛フィレの炒め なめこと蓮根、和山椒の風味 <i>Stir-fried Wagyu fillet and vegetables with oyster sauce, Japanese pepper flavor</i>	小盆 one dish	¥7,150
陳皮牛里脊	和牛フィレの炒め 陳皮風味の中国醬油ソース <i>Stir-fried Wagyu fillet and Chinese soy sauce with dried orange peel flavor</i>	小盆 one dish	¥7,150
<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 spareribs with black pepper flavor, Hong Kong style</i>	2本 2 pieces	¥4,180
	※ご提供までに70分程 お時間を頂きます *It takes about 70minutes to serve.		
清炒彩冬菜	せりと菜の花、九条葱やゆり根、旬の冬野菜炒め <i>Stir-fried various winter vegetables with salted taste</i>	小盆 one dish	¥2,640
白子麻婆麵	タラの白子麻婆 香港麵添え <i>Boiled cod soft roe with Mapo sauce add boiled thin noodle</i>	小碗 small bowl	¥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.