

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

魚仔鮪白子	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
涼菜天使蝦	天使のえびとセリ、うるい 中国紅茶香るお浸し <i>Cold prawn and winter vegetables with Chinese tea flavor</i>	小盆 one dish	¥1,980
三併涼蛤盆	はまぐりの冷菜 三種の滋味盛り合わせ ・ヒマラヤ山椒醤油 ・蛤だし ・中国醤油 <i>Assortment of three kinds of cold clams</i> ・ <i>Himalavan nemmer</i> ・ <i>cram soun stock taste</i> ・ <i>Chinese sov sauce</i>	お一人様 for one person	¥2,640
竹筍香燉湯	たけのこと山伏茸の蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed bamboo soup and mushroom with Kinka ham soup stock</i>	お一人様 for one person	¥3,300
毛蟹煎排翅	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 and hair crab with special sauce</i>	お一人様 for one person	¥19,800
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 one dish	¥3,300
宮保煎牡蠣	牡蠣の煎り焼き オリエンタルスパイス香る甘辛ソース <i>Pan-fried oyster with sweet and chili sauce, oriental spice flavor</i>	小盆 one dish	¥3,300
自選炒鮫鱈	鮫鱈をお好みの調理法で ・香り揚げ 中国醤油風味 揚げ葱と ・香り揚げ 黒酢風味のピリ辛醤油 ・松の実と青葱、あっさり炒め <i>Deep-fried monkfish and deep-fried leek with Chinese soy sauce</i> <i>Deep-fried monkfish with spicy soy sauce, black vinegar</i>	小盆 one dish	¥3,300
吐魯番土鶏	鶏肉と茄子の甘辛炒め <i>Stir-fried chicken with Chinese ginger flavor</i>	小盆 one dish	¥2,420
九条葱和牛	和牛サーロインの炒め 九条葱と空豆、うまみ醤油 <i>Stir-fried Wagyu beef sirloin and vegetables with original soy sauce</i>	小盆 one dish	¥5,720
山葵牛里脊	和牛フィレの炒め 山わさび香る、特製甘味噌炒め <i>Stir-fried Wagyu fillet and Chinese barbecue sauce with horseradish</i>	小盆 one dish	¥7,150
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 one dish	¥3,410
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 various spring vegetables with salted taste</i>	小盆 one dish	¥2,640
滋味白露筍	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 one dish	¥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.