

## 季節の特別料理 *Seasonal special menu*

(税込・サービス料別)

スープ・ふかひれ	・ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯ソース 陶板仕上げ <i>Braised whole shark fin with rich chicken soup / 濃白湯大排翅</i>	お一人様 <b>11,000</b> per person
	・ふかひれと海鮮、冬瓜の上湯蒸しスープ <i>Steamed shark fin and winter melon soup / 冬瓜嫩海鮮魚翅</i>	お一人様 <b>4,125</b> per person
	・ 苦瓜と湯葉、大豆の豆乳土鍋スープ <i>Soy milk soup with yuba and bitter melon / 腐竹涼瓜白湯</i>	お二人様 <b>2,200</b> serves 2
鮮魚 スズキ	・スズキと夏野菜のあっさり炒め <i>Stir-fried and lightly salted sea bass and seasonal vegetables / 油泡旬菜鱸魚</i>	<b>3,300</b>
	・スズキと夏野菜のトウチ炒め <i>Stir-fried sea bass and seasonal vegetables with black bean sauce / 豉汁旬菜鱸魚</i>	<b>3,300</b>
	・スズキの軽い衣揚げと豆腐 実山椒ソースかけ <i>Braised sea bass and tofu with Japanese green peppercorn sauce / 実山椒扒鱸魚豆腐</i>	<b>3,575</b>
アオリイカ	・アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠仕立て <i>Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷</i>	<b>3,300</b>
	・アオリイカと空芯菜の蝦醬炒め <i>Stir-fried calamari and water spinach with shrimp paste / 蝦醬通菜炒鮮魷</i>	<b>3,300</b>
穴子	・穴子の実山椒スパイス揚げ <i>Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns / 実山椒炸星魷</i>	<b>2,750</b>
伊勢海老	・伊勢海老 トリュフと金華ハムのソース <i>Stir-fried spiny lobster with truffle flavored special sauce / 松露上湯龍蝦</i>	一尾 <i>whole</i> <b>15,400</b> 半身 <i>half</i> <b>7,700</b>
	・伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み <i>Stir-fried spiny lobster and wide vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉皮龍蝦</i>	
イベリコ豚	・イベリコ豚と香菜の甘辛蝦醬炒め レモングラスの香り <i>Stir-fried Iberian pork and coriander with chili shrimp paste / 越南香菜猪肉</i>	<b>3,575</b>
和牛	・和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース <i>Stir-fried Wagyu fillet with fermented garlic and honey sauce / 蜜汁黑蒜牛腩利</i>	<b>9,680</b>
	・和牛フィレ肉 山葵のソース <i>Stir-fried Wagyu fillet with wasabi sauce / 芥茉旬菜牛腩利</i>	<b>9,680</b>
夏の青菜	・ヒユ菜と湯葉のガーリック炒め <i>Stir-fried Chinese greens and soymilk skin with garlic sauce / 蒜茸腐竹莧菜</i>	<b>2,200</b>
	・空芯菜の炒め <i>Stir-fried water spinach with garlic sauce / 蒜茸炒通菜</i>	<b>2,200</b>
炒飯／麺	・穴子と茄子、青紫蘇のピリ辛蝦醬チャーハン 土鍋焼き仕立て <i>Conger eel, eggplant and green perilla with chili shrimp paste / 星鱈茄瓜炒飯</i>	<b>3,300</b>
	・蟹肉と帆立貝のチャーハン 香り爽やかなトムヤムスパイスで <i>Crab meat and scallop fried rice with tom yam paste / 冬蔭海鮮炒飯</i>	<b>2,750</b>
	・鶏肉とトウモロコシのチャーハン <i>Chicken and corn fried rice / 粟米雞粒炒飯</i>	<b>2,200</b>
	・海鮮冷やし麺 胡麻と山椒の香り <i>Seafood cold noodles with sesame sauce / 海鮮涼麵 花椒芝麻汁</i>	<b>3,575</b>
点心	・鶏肉とゴボウの実山椒春巻き <i>Deep fried sprig roll, chicken and japanese pepper / 実山椒雞肉春捲</i>	2本 <b>572</b> 2 rolls