

季節の特別料理 *Seasonal special menu*

大閘蟹
(上海蟹)

・上海蟹の姿蒸し
Steamed Shanghai crab / 清蒸鮮大閘蟹



オス **8,250 ~**
male **10,450**
メス **7,150 ~**
female **9,350**

・姿ふかひれの煮込み 濃厚上海蟹みそソース
Braised shark fin with Shanghai crab sauce / 大閘蟹黃排翅

お一人様 **15,400**
per person

・上海蟹の蟹みそ煮込み豆腐
Braised tofu with Shanghai crab meat and roe sauce / 大閘蟹粉豆腐

4,950

・蟹そば (上海蟹出汁のつゆ麺)
Shanghai crab noodle / 大閘蟹扒湯麵

お一人様 **4,400**
小碗(half) **2,200**

・上海蟹みそ入り小籠包
Steamed soup dumpling with Shanghai crab meat / 蟹粉小籠包

2個 **880**

スープ
・乾燥茸とふかひれ詰め衣笠茸の蒸しスープ
Steamed soup with shark fin stuffed Kinugasa mushroom and dried mushrooms / 七宝菇嫩竹筍翅
(冬菇/滑子茸/茶樹茸/鷄油菌/舞茸/麻菇/竹筍)

お一人様 **3,850**
per person

・干し貝柱と蕪のすり流しスープ
Pureed turnip soup with dried scallop / 蕪菜干貝羹

お一人様 **2,200**
per person

鮮魚 ハタ
・鮮魚ハタの広東式あっさり醤油蒸し
Steamed grouper with soy sauce / 清蒸鮮石斑球

3,850

・鮮魚ハタとジロール茸のきのこクリームソース煮
Braised grouper and chanterelle mushroom with cream sauce / 奶油鷄油菌斑球

4,125

スミカ
・スミカの青紫蘇炒め 翡翠仕立て
Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷

3,300

・スミカの湯引き 昆布風味のあっさり醤油
Par boiled calamari with kelp soy sauce / 白灼鮮魷

3,300

伊勢海老
・伊勢海老 トリュフと金華ハムのソース
Stir-fried spiny lobster with truffle flavored special sauce / 松露上湯龍蝦

一尾 whole **15,400**
半身 half **7,700**

・伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み
Stir-fried spiny lobster and wide vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉皮龍蝦

やまゆり豚
・やまゆり豚と旬野菜の炒め 梅肉黒酢ソース
Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce / 梅肉黒醋猪柳

3,025

・やまゆり豚と旬野菜の炒め オイスターソースと花椒クミンの香り
Stir-fried Yamayuri pork with cumin flavored oyster sauce / 花椒孜然蚵油猪肉

3,025

和牛
・和牛フィレ肉 雲南式ハーブ炒め
Stir-fried Wagyu fillet with fresh herb, Yunnan style / 雲南薄荷牛腩利

9,680

・和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース
Stir-fried Wagyu fillet with fermented garlic and honey sauce / 蜜汁黑蒜牛腩利

9,680

・和牛肉の炒め 茎わさびの風味で
Stir-fried Wagyu fillet with wasabi stem flavor / 芥末助和牛

4,950

炒飯
・ムカゴと花びら茸の煮込みチャーハン
Baby yam and mushroom fried rice / 干貝球芽炒鍋炒飯

3,025