

## 季節の特別料理 *Seasonal special menu*

赤貝	・赤貝の湯引き 昆布風味の広東式醤油ソース <i>Par-boiled ark shell with kelp soy sauce / 白灼鮮赤貝</i>		3,850
	・赤貝と九条葱の黒胡椒ガーリック炒め <i>Stir-fried ark shell and Kujo green onion with black pepper / 葱爆黒椒赤貝</i>		3,850
鮮魚(ハタ/鱸)	・ハタの広東式あっさり醤油蒸し <i>Steamed grouper with soy sauce / 清蒸鮮石斑球</i>		3,850
	・ブリと板春雨の麻辣醬煮込み <i>Braised yellowtail with chili pepper sauce / 麻辣粉皮鱸魚</i>		3,300
	・ブリと揚げ豆腐の醤油煮込み <i>Braised yellowtail and tofu with soy sauce / 紅燒鱸魚豆腐</i>		3,300
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>	15,400
	・伊勢海老 青紫蘇ソース <i>Stir-fried spiny lobster with green perilla sauce / 碧綠汁龍蝦</i>	半身 <i>half</i>	7,700
豚・牛	・やまゆり豚と旬野菜の炒め 梅肉黒酢ソース <i>Stir-fried Yamayuri pork with vinegared plum sauce / 梅肉黒醋猪柳</i>		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 <i>Stir-fried Yamayuri pork with cumin flavored oyster sauce / 花椒孜然蚵油猪肉</i>		3,025
	・トリュフ雲吞のキノコクリームソース 軽い花山椒のスパイスで <i>Truffle wonton with creamy mushroom sauce / 奶油雜菇扒松露雲吞</i>		3,025
	・和牛フィレ肉 雲南式ハーブ炒め <i>Stir-fried Wagyu fillet with fresh herb, Yunnan style / 雲南薄荷牛腩利</i>		9,680
	・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>		9,680
炒飯	・桜海老のチャーハン ~甘酢生姜の香り~ <i>Sakura shrimp fried rice with pickled ginger / 桜蝦姜味炒飯</i>		3,025