

季節の特別料理

Seasonal special menu

スープ	・滋味 ふかひれと乾燥茸の極上蒸しスープ <i>Steamed soup with shark fin and dried mushrooms / 香菇嫩排翅</i>	お一人様 per person	11,000
	・滋味 下仁田ネギと金華ハムのじっくり蒸しスープ <i>Steamed soup with Simonita green onion / 下仁田葱嫩湯</i>	お一人様 per person	2,200
白ミル貝	・白ミル貝の湯引き 昆布香るあっさり醤油 <i>Par-boiled geoduck clam and vegetables with original soy sauce / 白灼春菜象拔蚌</i>		3,300
タイラ貝	・タイラ貝と春野菜の炒め <i>Stir-fried razor clam and vegetables / 油泡春菜平貝</i>		3,300
ハマグリ	・ハマグリのネギ生姜ソース <i>Stir-fried clam and green onion with ginger sauce / 姜葱老酒鮮大蛤</i>		3,300
	・ハマグリと鮮魚の広州郷土風トマト煮込み <i>Braised clam and white fish with tomato, Cantonese style / 咸菜蕃茄双鲜</i>		4,400
シラウオ	・香ばしい白魚と黄ニラ、インゲン豆の干し海老炒め <i>Stir-fried green beans and icefish with dried shrimp / 蝦米四季豆白飯魚</i>		2,750
	・白魚と百合根のふんわりミルク炒め 金華ハムのアクセントを添えて <i>Stir-fried icefish and lily bulb with creamy egg white / 芙蓉百合白飯魚</i>		2,750
鮮魚	・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
	・真鱈と白インゲン豆の麻辣煮込み <i>Braised cod and white kidney beans with chili pepper sauce / 麻辣白花豆鱈魚</i>		3,850
オマールブルー	・オマールブルー トリュフと金華ハムのソース <i>Stir-fried lobster with truffle flavored special sauce / 松露上湯青大螯蝦</i>	一尾 whole 半身 half	19,800 9,900
	・オマールブルーと新牛蒡のチリソース <i>Braised lobster and burdock with chili sauce / 乾燒牛蒡青大螯蝦</i>		
牛肉	・和牛と九条葱の葱爆炒め <i>Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper / 葱爆黑椒和牛</i>		5,225
	・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 aged black garlic and honey sauce / 蜜汁黑蒜牛腩粒</i>		9,680
菜	・新玉葱の丸ごと蒸し 金華ハムの極上出汁(蒸し時間30分程頂戴します) <i>Steamed seasonal onion in supreme soup with Kinka ham / 上湯蒸新洋葱</i>	お一人様 per person	1,925
麵／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>		2,750
	・蟹肉とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて <i>Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 芹菜蟹肉蛋白炒飯</i>		4,950
	・ハマグリ出汁のつゆそば 極細香港麵 <i>Clam noodle soup with supreme soup / 大蛤湯香港麵</i>		3,850