

季節の特別料理 *Seasonal special menu*

大開蟹 (上海蟹)	・上海蟹の姿蒸し <i>Steamed Shanghai crab / 清蒸鮮大開蟹</i>	メス female	8,250 ~ 10,000
		オス male	9,350 ~ 12,000
	・姿ふかひれの煮込み 濃厚上海蟹みそソース <i>Braised shark fin with Shanghai crab sauce / 大開蟹黃掛翅</i>	お一人様 per person	19,800
	・上海蟹の蟹みそ煮込み豆腐 <i>Braised tofu with Shanghai crab meat and roe sauce / 大開蟹粉豆腐</i>		4,950
	・蟹そば ~上海蟹出汁のつゆ麺~ <i>Shanghai crab noodle / 大開蟹扒湯麵</i>	お一人様 小碗(half)	4,400 2,200
	・上海蟹みそ入り小籠包 <i>Steamed soup dumpling with Shanghai crab meat / 蟹粉小籠包</i>	2個	1,100
スープ	・滋味 乾燥茸とふかひれ詰め衣笠茸の蒸しスープ <i>Steamed soup with shark fin and dried mushrooms / 香菇嫩竹笙釀魚翅</i>	お一人様 per person	4,125
	・干し貝柱と白木耳、燕のすり流しスープ <i>Pureed turnip soup with dried scallop / 燕菜銀耳干貝羹</i>	お一人様 per person	2,200
サザエ	・サザエと冬瓜 伊勢志摩のおおさ海苔ソース <i>Stir-fried turban shell and winter melon with green seaweed sauce / 紫菜冬瓜榮螺</i>		4,950
	・サザエと旬野菜の炒め <i>Stir-fried sakhalin surf clam / 油泡榮螺</i>		4,950
アオリイカ	・アオリイカの湯引き 昆布風味の広東式あっさり醤油 <i>Par-boiled calamari with kelp soy sauce / 白灼鮮魷</i>		3,300
	・アオリイカの香港漁師風ガーリックスパイス揚げ <i>Deep-fried calamari with garlic flavor / 避風塘鮮魷</i>		3,300
	・アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース <i>Stir-fried calamari and green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷</i>		3,300
鮮魚	・ハタ、きのこの濃厚クリームソース <i>Braised grouper and mushroom with cream sauce / 香菇奶油石斑球</i>		4,400
	・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>		4,125
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 whole 半身 half	22,000 11,000
	・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>		
菜	・広東白菜の咸魚(ハムユ)炒め <i>Stir-fried Cantonese cabbage with salted fish / 咸鱼炒廣東白菜</i>		2,420
麵飯	・あわび、トリュフ、干し貝柱の煮込みチャーハン 土鍋焼き仕立て <i>Abalone and dried scallop fried rice in clay pot / 松露干貝鮑粒炒飯</i>		4,400
	・挽肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン <i>Ground pork fried rice with green beans, and vegetables / 攪鼓四季豆肉松炒飯</i>		2,750
	・九条葱と細切り豚肉の上湯つゆ麺 ~極細香港麵~ <i>Noodle soup with poak and Kujo green onion / 九条葱肉糸香港麵</i>		2,750