

季節の特別料理

Seasonal special menu

スープ	・滋味 乾燥茸とふかひれの極上蒸しスープ <i>Steamed shark fin and mushroom soup / 香菇嫩竹笙釀魚翅</i>	お一人様 per person	4,400
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
ハマグリ	・ハマグリの煮込み ジンジャーソース <i>Stir-fried clam with ginger sauce / 姜葱大蛤</i>		3,300
穴子	・穴子の実山椒香り揚げ <i>Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns / 実山椒炸星鱧</i>		3,300
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
本日の鮮魚	・鮮魚の香港式ガーリックバターソース きのこデューセル添え <i>Stir-fried white fish with special mushroom's garlic butter sauce / 牛油扒鮮魚球</i>		4,400
	・鮮魚の昆布香る広東式あっさり醤油蒸し <i>Steamed white fish with soy sauce / 清蒸鮮活魚</i>		4,125
	・鮮魚の青柚子風味上湯ソースかけ <i>Stir-fried white fish with yuzu citron flavored special sauce / 青柚子上湯鮮魚</i>		4,400
伊勢海老	・伊勢海老 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>Braised lobster with chili sauce / 麻辣粉皮龍蝦</i>		
豚肉・牛肉	・やまゆり豚の酒釀麻辣ソース ～吟醸酒粕を使用した辛味ソース～ <i>Deep fried Yamayuri pork with spicy chili sauce / 酒釀麻辣猪肉</i>		3,300
	・やまゆり豚の落味噌ソース炒め <i>Stir-fried Yamayuri pork with butterbur miso sauce / 蒜醬炒猪肉</i>		3,300
	・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 / 蜜汁黑蒜牛腩利</i>		10,450
麺／飯	・穴子と茄子のピリ辛蝦醬土鍋焼きチャーハン <i>Spicy fried rice with conger-ell and eggplant (*with shrimp paste) / 星鱧茄瓜砂鍋炒飯</i>		4,400
	・蟹肉と帆立貝のチャーハン 香り爽やかな冬蔭スパイスで <i>Hair crab meat and scallop fried rice with tom yam paste / 冬蔭海鮮炒飯</i>		3,850
	・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>		2,750
	・ハマグリ出汁のつゆそば 極細香港麺 <i>Clam noodle soup with supreme soup / 大蛤湯香港麵</i>		3,850
点心	・鶏肉と実山椒の春巻き <i>Spring roll (chicken and Japanese green peppercorns) / 実山椒春捲</i>	2個 2 pieces	880
	・鮑と海老、三つ葉のもち米蒸し団子 <i>Glutinous dumpling (shrimp and abalone) / 珍珠圓</i>	2個 2 pieces	1,100
	・豚肉とトリュフの上海パイ (20～30分お時間頂戴いたします) <i>Roasted pork pie, Shanghai style (truffle flavor) ...20～30min / 上海酥</i>	2個 2 pieces	880