

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 / 香菇燉魚翅</i>	お一人様 per person	4,400
	・冬瓜とイダコ、ふかひれの滋養蒸しスープ <i>Steamed shark fin and ocellated octopus soup / 望潮魚冬瓜燉魚翅</i>	お一人様 per person	4,400
サザエ	・活サザエと冬瓜 伊勢志摩あおさ海苔ソース <i>Stir-fried turban shell and winter melon with green seaweed sauce / 紫菜冬瓜紫螺</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>		3,630
	・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>		3,630
	・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>		3,630
穴子	・穴子の実山椒香り揚げ <i>Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns / 実山椒炸星鰻</i>		3,300
本日の鮮魚	・鮮魚と彩り野菜のトマトバジル炒め <i>Stir-fried white fish with vegetables, basil flavor / 羅勒蕃茄炒魚球</i>		4,400
	・鮮魚の香港式ガーリックバターソース きのことデュクセル添え <i>Stir-fried white fish with special mushroom's garlic butter sauce / 牛油扒鮮魚球</i>		4,400
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	・やまゆり豚と白いんげん豆の酒釀麻辣ソース ～大吟醸酒粕と麻辣醬の辛味ソース～ <i>Deep fried Yamayuri pork with spicy chili sauce / 酒釀麻辣白花豆腐猪肉</i>		3,850
	・豚バラ肉と茄子の梅肉風味煮込み ～梅肉トンポーロー～ <i>Dongpo pork, plum flavor / 梅香茄瓜東坡肉</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 eeggplant (*with shrimp paste) / 星鰻茄瓜砂鍋炒飯</i>		4,950
	・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
	・冷やし担担麺 ～和牛の湯引きのせ～ <i>Chilled dandan noodles with par-boiled Wagyu / 涼拌和牛担担麵</i>		4,400
点心	・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