

季節の特別料理

Seasonal special menu

スープ	・滋味 ふかひれと螺貝、枸杞の実の極上蒸しスープ <i>Steamed shark fin soup with whelk shellfish / 淮杞螺貝燉翅</i>	お一人様 per person	12,100
	・滋味 山の幸と蕎麦の実入り蒸しスープ <i>Steamed pork and chicken soup with buckwheat seeds / 山宝蕎麦子燉湯</i>	お一人様 per person	2,750
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
本日の鮮魚	・鮮魚の香り揚げ 塩漬卵ソース <i>Deep-fried white fish with salted egg sauce / 金沙鮮魚球</i>		4,400
	・鮮魚の煎り煮 ～広州郷土風～ 細切り肉、冬菜、椎茸 <i>Stir-fried white fish Cantonese style / 冬菇肉糸煎封鮮魚球</i>		4,400
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>Stir-fried Yamayuri pork with spicy chili sauce / 酒釀麻辣白花生猪肉</i>		3,850
	・やまゆり豚の梅肉黒酢炒め <i>Stir-fried Yamayuri pork with black vinegar and plum sauce / 梅香黒醋猪肉</i>		3,850
	・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 / 蜜汁黒蒜牛腩利</i>		10,450
麵／飯	・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
	・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 / 松露干貝飽粒炒飯</i>		4,950
	・桜海老と九条葱の煮込み和え麵 ～極細香港麵～ <i>Mixed noodles with Sakura shrimp and Kujo green onion / 桜蝦京葱撈麵(香港麵)</i>		2,750