

季節の特別料理

Seasonal special menu

| | | | |
|-------|---|--------------------|--------|
| スープ | ・滋味 ふかひれと枸杞の実、砂肝の極上蒸しスープ <i>Steamed shark fin, wolfberry and gizzard soup / 准杞鶏胗燉魚翅</i> | お一人様 per person | 12,100 |
| | ・あわびと独活、あおさ海苔のスープ <i>Abalon soup with green laver seaweed / 鮑粒鴨葱紫菜羹</i> | お一人様 per person | 5,500 |
| 白ミル貝 | ・白ミル貝の湯引き 昆布風味の広東式あっさり醤油 <i>Par-boiled white clam with kelp soy sauce / 白灼象拔蚌</i> | | 3,630 |
| | ・白ミル貝と旬野菜の炒め <i>Stir-fried white clam with seasonal vegetables / 旬菜炒象拔蚌</i> | | 3,630 |
| 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 |
| 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 |
| 海鮮料理 | ・鮮魚と季節の貝のトマト煮込み 琥珀宮のブイヤベース風 <i>Seafood stew (white fish, clam, mushroom, tomato) / 蕃茄浸大蛤魚球</i> | | 6,600 |
| 牛肉 | ・牛ホホ肉の広東式醤油煮込み <i>Braised beef, Cantonies style / 紅燒牛腩肉</i> | | 4,400 |
| | ・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 | ・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 / 松露干貝鮑粒炒飯</i> | | 4,950 |
| | ・桜海老と九条葱の香港式和え麺 <i>Mixed noodles with Sakura shrimp and Kujo green onion / 桜蝦京葱撈麵(香港麵)</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> | | 4,400 |

※市場や仕入れの都合により、品切れの場合がございます。予めご了承くださいませ。