

季節の特別料理

Seasonal special menu

醉翁鷺肝	・冷製フォアグラの老酒漬け前菜 大根の漬物添え <i>Chilled steamed Foie Gras with Shaoxing rice wine flavor</i>		¥1,750
金塊豆腐	・クリスピー金塊豆腐 (温前菜) <i>Crispy tofu</i>		¥750
牛蒡香燉排翅	・堀川ごぼうとフカヒレの上湯蒸しスープ <i>Shark's fin and Horikawa burdock in special soup*</i>	一人前 single portion	¥5,800
摩利菌燉排翅	・モリーユ茸とフカヒレの上湯蒸しスープ <i>Shark's fin and morel mushrooms in special soup*</i>	一人前 single portion	¥5,800
白灼新鮮赤貝	・活け赤貝の湯引き 特製醤油ソース <i>Parboiled ark shell with original soy sauce</i>		¥2,000
葱蒜爆鮮赤貝	・活け赤貝のガーリックスパイス炒め <i>Stir-fried ark shell with garlic spice</i>		¥2,250
時菜炒東星斑 (黒蒜,XO醬,油泡)	・鮮魚スジアラと旬野菜の炒め *お好みの調理法で〈熟成黒ニンニク炒め、X.O醬炒め、あっさり炒め〉 <i>Stir-fried coral grouper * Please choose taste (black garlic sauce / X.O sauce / salty taste)</i>		¥3,250
豆乳東星斑煲	・鮮魚スジアラと旬野菜の濃厚な豆乳土鍋煮 <i>Braised coral grouper and seasonal vegetables in soy milk</i>		¥3,500
XO醬青大螯蝦	フルターニュ産 ・オマール・ブルー“海老味噌XO醬”ソース炒め <i>Stir-fried blue lobster with X.O sauce</i>	半身 half	¥5,750
松露青大螯蝦	・オマール・ブルードリュフ香る上湯ソースかけ <i>Stir-fried blue lobster with special sauce* of truffle</i>	半身 half	¥5,750
南乳脆皮炸鷄	・香り鶏のパリパリ姿揚げ ※限定数量のため、品切れの際はご容赦願います。 <i>Deep fried crispy chicken</i>	半羽 half 一羽 whole	¥3,750 ¥7,500
紅米炊牛面肉	・牛ホホ肉の赤米ソース煮込み 水蓮菜添え <i>Braised beef cheek in red rice sauce</i>		¥3,750
木耳銀杏蕪菜	・蕪とキクラゲ、銀杏の三色炊き 濃厚鶏出汁ソースで <i>Cooked turnip and fungus, ginkgo with thick chicken sauce</i>		¥2,250
魚子蛋白炒飯	・からすみと卵白のチャーハン 上湯スープ添え <i>Fried fried rice with dried mullet roe and egg white</i>		¥3,000
馬拉海鮮炒飯	・馬拉醬海鮮チャーハン <i>Seafood fried rice with chili shrimp sauce</i>		¥2,250
干焼蟹肉伊麵	・蟹肉入り伊府麵の炒め <i>Stir fried noodle with crab meat</i>		¥2,000
白菜胆腐竹包	・白菜と腸詰の湯葉きんちゃく蒸し <i>Steamed Chinese cabbage and sausage dumplings (Yuba wraps)</i>	2個 2 pieces	¥520
鱈魚蛋白餃子	・鱈と卵白クリームの蒸し餃子 <i>Steamed codfish and egg white dumplings</i>	2個 2 pieces	¥520

※表示価格に別途サービス料10%、消費税8%を加算させていただきます。

※All prices are in Japanese Yen, subject to an additional 10% service charge and 8% consumption tax.