

特別料理 Seasonal special menu

醉翁羅白鷺肝	・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
脆炸金塊豆腐	・温前菜 クリスピー金塊豆腐 <i>Crispy tofu</i>	¥1,000
<hr/>		
海參花膠燉翅	・ナマコと浮袋、フカヒレ入り上湯蒸しスープ <i>Shark's fin and morel mushrooms in special soup*</i> <small>*made from top-grade Chinese soup stock</small>	一人前 ¥5,800 <i>single portion</i>
鮮大蛤魚翅湯	・木の芽を散りばめたハマグリ出汁のふかひれスープ <i>Stir-fried ark shell and yellow leek with salty taste</i>	一人前 ¥4,000 <i>single portion</i>
蒜茸蒸鮮大蛤	・はまぐりのガーリック蒸し <i>Steamed clam with garlic flavor</i>	¥2,400
姜葱竹笋大蛤	・はまぐりと新タケノコのジンジャーソース炒め <i>Stir-fried clam and bamboo shoots with ginger taste</i>	¥2,500
油泡鮮象拔蚌	・白ミル貝のあっさり炒め <i>Stir-fried geoduck clam with salty taste</i>	¥2,250
XO醬鮮象拔蚌	・白ミル貝の自家製XO醬炒め <i>Stir-fried geoduck clam with original X.O sauce</i>	¥2,250
XO醬青大螯蝦	<small>フルターニュ産</small> ・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 ¥5,750 <i>half</i>
碧綠青大螯蝦	・オマール・ブルー青紫蘇香る翡翠ソース仕立て <i>Stir-fried blue lobster with green pellira sauce</i>	半身 ¥5,750 <i>half</i>
金沙炸鮮鮮魚	・舌平目の衣揚げ 塩漬け卵のソース <i>Deep-fried sole with salted egg crust</i>	¥2,750
<hr/>		
地辛子炒羊肉	・ラムステーキ肉の地辛子炒め <i>Stir-fried lamb with Japanese mustard sauce</i>	¥4,000
富乳羅勒羊肉	・ラムステーキ肉の富乳バジルソース炒め <i>Stir-fried lamb with fermented tofu sauce</i>	¥4,000
蜜汁黒蒜和牛	・和牛フィレ肉と旬野菜の炒め 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース <i>Stir-fried fillet with honey and black garlic sauce</i>	¥8,800
<hr/>		
蟹肉扒白露笋	・ホワイトアスパラガスの蟹肉あんかけ <i>Brased white asparagus with crab meat sauce</i>	¥3,000
干貝扒白露笋	・ホワイトアスパラガスの干し貝柱あんかけ <i>Brased white asparagus with dried scallop sauce</i>	¥3,000
清炒美季節菜	・旬野菜のあっさり炒め (新たけのこ、こごみ、黄ニラ) <i>Stir-fried seasonal vegetables with salty taste (new bamboo shoot, fiddlehead orstrich fern, yellow leek)</i>	¥2,250
<hr/>		
山菜干貝炒飯	・木の芽の香る山菜と干し貝柱のあっさりチャーハン <i>Dried scallop fried rice with edible wild plants and egg white</i>	¥3,000
帝王蟹白炒飯	・活けタラバ蟹と青紫蘇の卵白チャーハン <i>Fried rice with red king crab and egg white</i>	¥3,250
芽香大蛤湯麵	・ハマグリ出汁のつゆそば <i>Clams soup noodles</i>	¥2,750

※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.