

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
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>	一人前 ¥5,800 <i>single portion</i>
葡汁青大螯蝦	・オマール・ブルー マカオ風ココナッツソース <i>Stir-fried blue lobster with coconuts and tarmelic sauce</i>	半身 ¥5,750 <i>half</i>
XO醬青大螯蝦	・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>
油泡鮮平貝	・平貝と旬菜のあっさり炒め <i>Stir-fried pen shell with salty taste</i>	¥3,250
XO醬鮮平貝	・平貝の自家製XO醬炒め <i>Stir-fried pen shell with original X.O sauce</i>	¥3,250
咸菜蕃茄双鮮	・白貝とハタの広州郷土風トマト煮込み <i>Braised grouper and northern great tellin with tomato sauce, Cantonese style</i>	¥3,250
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
花椒麻猪肉柳	・イベリコ豚“ベジョータ”の花椒麻醬炒め <i>Stir-fried Iberian pork with sesame and Sichuan chili sauce</i>	¥3,000
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
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
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
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

※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.