

季節の特別料理

Seasonal special menu

醉翁羅白鵝肝	・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
麻利菌燉翅	・フカヒレとモリーユ茸入り上湯蒸しスープ <i>Shark's fin and morel mushrooms in special soup*</i> (*made from top-grade Chinese soup stock)	一人前 ¥5,800 single portion
碧緑炒棠螺	・活けサザエの青紫蘇炒め 翡翠仕立て <i>Stir-fried tarbun shell with green perilla sauce</i>	¥2,250
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
豉汁鮮平貝	・平貝のブラックビーンソース炒め <i>Stir-fried pen shell with original black bean sauce</i>	¥3,250
馬拉醬炒魷魚	・アオリカの馬拉醬炒め ~海老味噌を使ったオリジナルソース~ <i>Stir-fried calamari with chili shrimp sauce</i>	¥2,500
碧緑炒魷魚	・アオリカの青紫蘇炒め 翡翠仕立て <i>Stir-fried calamari with green perilla sauce</i>	¥2,500
椒塩炸魷魚	・アオリカの山椒塩スパイス揚げ <i>Deep-fried calamari with chili pepper</i>	¥2,500
実山椒星鰻	・穴子の実山椒 香り揚げ <i>Deep-fried conger-ell with Japanese peppercorn flavor</i>	¥2,500
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
葡汁青大螯蝦	・オマール・ブルー マカオ風ココナッツターメリックソース <i>Stir-fried blue lobster with coconuts and tarmelic sauce</i>	半身 ¥5,750 half
松露青大螯蝦	・オマール・ブルー トリュフの香る上湯ソース <i>Stir-fried blue lobster with truffle sauce</i>	半身 ¥5,750 half
時菜炒羊肉 【地辛子/咸魚/腐乳】	・ラムステーキ肉の炒め お選びください【 地辛子炒め / 塩魚ソース炒め / 富乳ソース炒め 】 <i>Stir-fried lamb with 【 Japanese mustard sauce / salted fish sauce / fermented bean curd sauce 】</i>	¥4,000
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
芥末炒腓利	・和牛フィレ肉と旬野菜の炒め 山葵の香り <i>Stir-fried Wagyu fillet with wasabi sauce</i>	¥8,800
蜜汁黒蒜腓利	・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 Wagyu fillet with honey and black garlic sauce</i>	¥8,800
蟹肉扒白露笋	・ロワール産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
炒 通 菜 【蒜茸/蝦醬/腐乳】	・空芯菜の炒め お選びください【 ガーリック炒め / 富乳ソース炒め / 海老味噌炒め 】 <i>Stir-fried water spinach with 【 garlic / fermented bean curd sauce / shrimp paste 】</i>	¥1,750
上湯海胆炒飯	・ウニチャーハン 上湯スープ添え <i>Sea urchin fried rice with special soup</i>	¥3,250
星鰻砂鍋炒飯	・穴子と茄子のピリ辛蝦醬土鍋焼きチャーハン <i>Spicy fried rice with conger-ell and eggplant (*with shrimp paste)</i>	¥2,750
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.