

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	¥1,750
<i>Chilled steamed Foie Gras with Shaoxing rice wine flavor</i>	
<hr/>	
木姜油平貝・タイラ貝と春野菜の炒め 爽やかな木姜油の香り	¥3,250
<i>Stir-fried fan shell with flavored oil</i>	
X.O 醬炒平貝・タイラ貝と春野菜のXO醬炒め	¥3,250
<i>Stir-fried fan shell with X.O sauce</i>	
蝦米刀豆白飯魚・香ばしいシラウオとインゲンの挽き肉干し海老炒め	¥2,000
<i>Stir-fried kidney beans and dried shrimp with crispy ice fish</i>	
百合白飯魚炒鮮奶・シラウオと百合根の滑らかミルク炒め	¥2,000
<i>Stir-fried ice fish and lily bulb with creamy egg white</i>	
麻辣粉絲青大螯蝦・オマール・ブルーと春雨の四川風麻辣醬煮込み	半身 ¥5,750 half
<i>Stir-fried blue lobster with Sichuan chili sauce</i>	
碧緑青大螯蝦・オマール・ブルー 青じそ香る翡翠仕立て	半身 ¥5,750 half
<i>Stir-fried blue lobster green perilla sauce</i>	
<hr/>	
露醬炒猪肉柳・イベリコ豚“ベジョータ”の露味噌炒め 春野菜添え	¥3,000
<i>Stir-fried Iberian pork with butterbur miso sauce</i>	
越南式香菜猪片・イベリコ豚“ベジョータ”と香菜の炒め ピリ辛蝦醬とレモングラスの香り	¥3,000
<i>Stir-fried Iberian pork and coriander with chilli paste</i>	
羅勒富乳炒羊肉・ラムステーキ肉の富乳バジルソース炒め	¥4,000
<i>Stir-fried lamb meat with fermented bean curd sauce</i>	
地辛子炒羊肉・ラムステーキ肉の地辛子炒め	¥4,000
<i>Stir-fried lamb meat with Japanese mustard sauce</i>	
蜜汁黒蒜牛腓利・和牛フィレ肉の炒め 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース	¥8,800
<i>Stir-fried Wagyu fillet with honey and black garlic sauce</i>	
豆豉汁牛腓利・和牛フィレ肉の黒豆ソース炒め	¥8,800
<i>Stir-fried Wagyu fillet with black bean sauce</i>	
<hr/>	
上湯蒸新洋葱・新玉葱の丸ごと蒸し 金華ハムの極上出汁 (蒸し時間30分頂戴いたします)	¥1,750
<i>Steamed onion in season with special soup</i>	
香辣汁白露笋・ホワイトアスパラガス タイ風ピリ辛蝦味噌クリームソース バジルの香り	4本 ¥3,000 4 peaces
<i>Braised white asparagus with basil flavor cream of chili and shrimp paste</i>	
清炒旬菜・本日の旬野菜炒め…プチヴェール、ウド、芽キャベツ、こごみ など	¥2,250
<i>Stir-fried seasonal vegetables</i>	
<hr/>	
山菜蛋白炒飯・木の芽の香る山菜と干し貝柱のあっさりチャーハン	¥3,000
<i>Seasonal wild vegetable fried rice with egg white</i>	
桜蝦新洋葱炒飯・桜海老と新玉葱のチャーハン	¥2,500
<i>Sakura shrimp fried rice with onion in season</i>	
松露鮑干貝汁炒飯・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	¥3,500
<i>Abalone fried rice with truffle and dried scallop</i>	
螢火魷蝦子撈麵・ホタルイカと新牛蒡の和えそば〜蝦子麵〜	¥2,750
<i>Stir-fried noodle with firefly squid and shrimp roe</i>	

※表示価格に別途サービス料10%、消費税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 consumption tax.