

# 季節の特別料理

## Seasonal special menu

上海蟹	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上海蟹の姿蒸し <i>Steamed Shanghai crab / 清蒸鮮大閘蟹</i></li> </ul>	オス一杯 ¥8,000～ male ¥9,750  メス一杯 ¥7,000～ female ¥8,500
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上海蟹の蟹みそ煮込み豆腐 <i>Braised tofu with Shanghai crab meat and roe sauce / 大閘蟹粉豆腐</i></li> </ul>	4,500
スープ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・滋味 乾燥茸とふかひれ詰め衣笠茸の蒸しスープ <i>Steamed soup with shark fin stuffed Kinugasa mushroom and dried mushrooms / 七宝菇燉竹笙翅 (冬菇/滑子茸/茶樹茸/舞茸/麻菇/鶏油菌/竹笙)</i></li> </ul>	お一人様 3,500 per person
アオリイカ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠仕立て <i>Stir-fried calamari with green perilla sauce / 碧綠炒鮮魷魚</i></li> <li>・アオリイカの山椒塩スパイス揚げ <i>Deep fried calamari with salt and sansho pepper / 椒塩爆鮮魷魚</i></li> <li>・アオリイカと花ニラの湯引き あっさり醤油 <i>Par-boiled calamari with soy sauce / 白灼蓮花鮮魷魚</i></li> </ul>	3,250 3,000 3,000
鮮魚ハタ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鮮魚ハタの広東式あっさり醤油蒸し <i>Steamed grouper with soy sauce / 清蒸鮮石斑球</i></li> <li>・鮮魚ハタの香ばし揚げ 塩卵衣和え <i>Deep fried grouper with salted egg crust / 金沙石斑球</i></li> <li>・鮮魚ハタとジロール茸のきのこクリームソース <i>Braised grouper with chanterelle mushroom and cream sauce / 奶油鶏油菌斑球</i></li> </ul>	3,500 3,500 4,000
伊勢海老	<ul style="list-style-type: none"> <li>・伊勢海老 トリュフと金華ハムのソース <i>Stir-fried spiny lobster with truffle flavored special sauce / 松露上湯龍蝦</i></li> <li>・伊勢海老と春雨のガーリック蒸し <i>Steamed spiny lobster with garlic sauce / 蒜茸蒸龍蝦</i></li> <li>・伊勢海老と春雨の麻辣醬煮込み <i>Stir-fried spiny lobster with Sichuan chili sauce / 麻辣粉絲龍蝦</i></li> </ul>	一尾 whole 12,000 半身 half 6,000
イベリコ豚	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イベリコ豚“ベジョータ”の地辛子炒め <i>Stir-fried Iberian pork with Japanese mustard sauce / 地辛子猪肉柳</i></li> <li>・イベリコ豚“ベジョータ”の雲南式ハーブ炒め <i>Stir-fried Iberian pork with fresh herb, Yunnan style / 薄荷芻菜猪肉柳</i></li> </ul>	3,000 3,000
鶏肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いわい鶏とジロール茸のきのこクリームソース <i>Braised chicken with chanterelle mushroom and cream sauce / 奶油鶏油菌鶏球</i></li> </ul>	2,750
和牛フィレ肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和牛フィレ肉 老酒漬けイチジクのソース <i>Stir-fried Wagyu fillet with fig sauce soaked in Shaoxing wine / 醉翁無花果牛腩片</i></li> </ul>	8,800
菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水蓮菜とマコモ茸のブラックビーンソース炒め <i>Stir-fried Chinese green and manchurian wild rice / 豉汁水蓮菜茭白</i></li> </ul>	1,750
炒飯／麺	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ムカゴと花びら茸、干し貝柱出汁のチャーハン 土鍋焼き仕立て <i>Baby yam and mushroom fried rice / 珠芽花茸干貝炒飯</i></li> <li>・帆立貝と蟹肉のチャーハン 香り爽やかな冬蔭スパイスで <i>Seafood fried rice with refreshing spices / 海鮮冬蔭炒飯</i></li> <li>・蟹そば(上海蟹出汁のつゆ麺) <i>Shanghai crab needle soup / 大閘蟹扒湯麵</i></li> </ul>	2,500 2,500 お一人様 4,000 per person 小碗(ハーフ) 2,000 half

※表示価格に別途サービス料10%、消費税を頂戴いたします。

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