

季節の特別料理

Seasonal special menu

上海蟹	<ul style="list-style-type: none"> ・上海蟹の姿蒸し <i>Steamed Shanghai crab / 清蒸鮮大閘蟹</i> 	オス一杯 ¥8,000~ male ¥9,750
	<ul style="list-style-type: none"> ・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> 	4,500
スープ	<ul style="list-style-type: none"> ・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 / 七宝菇嫩竹筍翅 (冬菇/滑子茸/茶樹茸/舞茸/麻菇/鷄油菌/竹筍)</i> ・滋味 姿ふかひれと金華ハム、堀川ゴボウの極上蒸しスープ <i>Steamed soup with shark fin stuffed Kinugasa mushroom and Horikawa burdock / 牛蒡火腿嫩排翅</i> 	お一人様 3,500 per person
		お一人様 9,750 per person
帆立貝	<ul style="list-style-type: none"> ・煎り焼き帆立貝の青菜添え 雲丹と塩魚のソースで <i>Stir-fried scallop and Chinese greens with sea urchin and salted fish sauce / 咸魚海胆煎帶子</i> 	5,250
アオリイカ	<ul style="list-style-type: none"> ・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> ・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> ・アオリイカの湯引き あっさり醤油 <i>Par-boiled calamari with soy sauce / 白灼菲花鮮魷魚</i> 	3,250
		3,000
		3,000
鮮魚ハタ	<ul style="list-style-type: none"> ・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> ・鮮魚ハタと娃娃菜(わわな)、海老芋の濃厚な豆乳煮込み <i>Braised grouper with chanterelle mushroom and cream sauce / 豆乳菜胆蝦芋頭斑球</i> 	3,500
		4,000
伊勢海老	<ul style="list-style-type: none"> ・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> ・伊勢海老と春雨のガーリック蒸し <i>Steamed spiny lobster and vermicelli with garlic sauce / 蒜茸蒸龍蝦</i> ・伊勢海老と春雨の麻辣醬煮込み <i>Stir-fried spiny lobster and vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉絲龍蝦</i> 	一尾 whole 12,000 半身 half 6,000
イベリコ豚	<ul style="list-style-type: none"> ・イベリコ豚“ベジータ”の地辛子炒め <i>Stir-fried Iberian pork with Japanese mustard sauce / 地辛子猪肉柳</i> ・イベリコ豚“ベジータ”の雲南式ハーブ炒め <i>Stir-fried Iberian pork with fresh herb, Ynnan style / 薄荷句菜猪肉柳</i> 	3,000
		3,000
和牛	<ul style="list-style-type: none"> ・和牛の炒め 雲丹と富乳のソース <i>Stir-fried Wagyu fillet with sea urchin and fermented tofu sauce / 富乳海胆汁和牛肉</i> ・和牛フィレ肉 熟成黒ニンニクと蜂蜜のソース <i>Stir-fried Wagyu fillet with fermented garlic and honey sauce / 蜜汁黑蒜牛腩肉</i> 	8,000
		8,800
旬の青菜	<ul style="list-style-type: none"> ・A菜(エーサイ)のガーリック炒め <i>Stir-fried Chinese lettuce with garlic / 蒜茸炒A菜</i> ・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 with black bean / 豉汁水蓮菜茭白</i> 	1,750
		1,750
炒飯/麺	<ul style="list-style-type: none"> ・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> ・馬拉醬の海鮮チャーハン ～スパイシーな海老味噌ソース～ <i>Seafood fried rice with chili shrimp paste / 馬拉醬海鮮炒飯</i> ・蟹そば(上海蟹出汁のつゆ麺) <i>Shanghai crab needle soup / 大閘蟹扒湯麵</i> 	2,500
		2,750
		お一人様 4,000 per person
		half 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.