

季節の特別料理

Seasonal special menu

ミズダコ	・北海ミズダコと新タケノコの湯引き 香り醤油 <i>Parboiled giant pacific octopus and bamboo shoot with soy sauce / 白灼冬菇章鱼</i>	3,000
	・北海ミズダコと黄ニラのあっさり炒め <i>Stir-fried and lightly salted giant pacific octopus and yellow chive / 莖黄炒章鱼</i>	3,500
赤貝	・赤貝と新タケノコの湯引き 香り醤油 <i>Parboiled ark shell and bamboo shoot with soy sauce / 白灼冬菇赤貝</i>	2,500
	・赤貝と九条ネギの黒胡椒炒め <i>Stir-fried ark shell with black pepper / 葱爆黑椒赤貝</i>	2,500
帆立貝	・帆立貝とそら豆の炒め 爽やかな木姜油の香り <i>Stir-fried scallop and broad beans with flavored oil / 木姜油蚕豆带子</i>	2,500
	・帆立貝と九条ネギの炒め 老酒香るジンジャーソース <i>Stir-fried scallop with ginger sauce / 老酒姜葱带子</i>	2,500
シラウオ	・香ばしいシラウオと黄ニラ、インゲン豆の干し海老炒め <i>Stir-fried green beans and dried shrimp with icefish / 蝦米四季豆白飯魚</i>	2,500
	・シラウオとユリ根のふんわりミルク炒め 金華ハムのアクセントを添えて <i>Stir-fried icefish and lily bulb with creamy egg white / 芙蓉百合白飯魚</i>	2,750
鮮魚ハタ	・鮮魚ハタの広東式あっさり醤油蒸し <i>Steamed grouper with soy sauce / 清蒸鲜石斑球</i>	3,500
	・鮮魚ハタの香港漁師風ガーリックスパイス揚げ <i>Deep fried grouper with garlic flavor / 避風塘石斑球</i>	3,750
伊勢海老	・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 / 松露上海龍蝦</i>	一尾 whole 14,000 半身 half 7,000
	・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>	
イベリコ豚	・イベリコ豚“ベジータ”と香菜の炒め ピリ辛蝦醬とレモングラスの香り <i>Stir-fried Iberian pork and coriander with chilli paste / 越南式香菜猪片</i>	3,250
	・イベリコ豚“ベジータ”と芽キャベツの回鍋肉 <i>Stir-fried Iberian pork and brussels sprouts with chili and sweet miso sauce / 小卷菜芯回鍋肉</i>	3,250
和牛	・和牛フィレ肉 塩漬卵のソース クミンの香り <i>Stir-fried Wagyu fillet with salted egg sauce, cumin flavor / 孜然金沙牛腩片</i>	8,800
	・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 / 蜜汁黑蒜牛腩片</i>	8,800
旬の青菜	・A 菜(エーサイ)の炒め <i>Stir-fried Chinese lettuce / 炒A菜</i>	1,750
	・芥菜(からし菜)の炒め <i>Stir-fried Chinese green / 炒芥菜</i>	1,750
炒飯	・タラバ蟹とセリの卵白チャーハン 柚子香るスープを添えて <i>Crab meat and Japanese parsley fried rice with egg white / 芥菜北海蟹蛋白炒飯</i>	3,500
	・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 <i>Abalone and dried scallop fried rice in clay pot / 松露干貝鮑粒炒飯</i>	3,500

※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.