

季節の特別料理 *Seasonal special menu*

(税込・サービス料別)

スープ・ふかひれ	・ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯ソース 陶板仕上げ <i>Braised whole shark fin with rich chicken soup / 濃白湯大排翅</i>	お一人様 11,000 <i>per person</i>
	・ホワイトアスパラとふかひれの極上蒸しスープ <i>Steamed shark fin and white asparagus soup / 白露筍嫩魚翅</i>	お一人様 4,125 <i>per person</i>
タイラ貝	・タイラ貝と旬野菜の炒め 爽やかな木姜油の香り <i>Stir-fried razor clam and vegetables with flavored oil / 木姜油香菜平貝</i>	3,850
	・タイラ貝の青紫蘇炒め 翡翠ソース <i>Stir-fried razor clam with green perilla sauce / 碧玉炒平貝</i>	3,850
ハマグリ	・ハマグリ炒め 老酒香るジンジャーソース <i>Stir-fried clam with ginger sauce, shaoxing wine flavor / 姜葱老酒鮮大蛤</i>	3,300
	・ハマグリ高温蒸し ガーリックとトウチの二種ソースで <i>Steamed clam with black beans and garlic / 双味蒸大蛤</i>	3,300
	・ハマグリと鮮魚の高菜トマト煮込み 広州郷土風 <i>Braised clam and white fish with tomato, Cantonese style / 咸菜蕃茄双鮮</i>	4,125
穴子	・穴子の実山椒スパイス揚げ <i>Deep fried conger eel with Japanese green peppercorns / 実山椒炸星鱧</i>	2,750
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 / 松露上湯龍蝦</i>	一尾 <i>whole</i> 15,400 半身 <i>half</i> 7,700
	・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>	
	・伊勢海老と板春雨の麻辣醬煮込み <i>Stir-fried spiny lobster and wide vermicelli with Sichuan chili sauce / 麻辣粉皮龍蝦</i>	
イベリコ豚	・イベリコ豚“ベジョータ”の炒め 地辛子ソース <i>Stir-fried Iberian pork with Jaoannese mustard sauce / 地辛子猪柳</i>	3,575
	・イベリコ豚“ベジョータ”の炒め 梅肉黒酢ソース <i>Stir-fried Iberian pork with salted plum and black vinegar sauce / 梅肉黑醋猪柳</i>	3,575
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 solted egg sauce, cumin flavor / 孜然金沙牛腩利</i>	9,680
	・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 / 蜜汁黑蒜牛腩利</i>	9,680
旬の野菜・豆腐	・新玉葱の丸ごと蒸し 金華ハムの極上出汁(蒸し時間30分程頂戴します) <i>Steamed seasonal onion in supreme soup with Kinka ham / 上湯蒸新洋葱</i>	お一人様 1,925 <i>per person</i>
	・ホワイトアスパラガス タイ風ピリ辛海老味噌クリームソース バジルの香り <i>White asparagus with basil-scented Thai-style shrimp paste creame sauce / 羅勒香辣汁白露筍</i>	お一人様 1,925 <i>per person</i>
炒飯／麺	・穴子と茄子、青紫蘇のピリ辛蝦醬チャーハン 土鍋焼き仕立て <i>Conger eel, eggplant and green perilla with chili shrimp paste / 星鱧茄瓜炒飯</i>	3,300
	・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>	3,850
	・蟹肉と帆立貝のチャーハン 香り爽やかなトムヤムスパイスで <i>Crab meat and scallop fried rice with tom yam paste / 冬蔭海鮮炒飯</i>	2,750
	・ハマグリ出汁の極上スープそば 極細香港麺 <i>Clam noodle soup / 大蛤湯香港麵</i>	3,300

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する場合がございます。

Menus are subject to change without notice.

※記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料10%を頂戴いたします。

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

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。

Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.