

前 菜

(上海特色焼子魚) 稚鮎(小魚)の甘辛揚げ煮 (小盆) 1,800円

(萬笋巻兆板貝) 活きホッキ貝のワサビ醤油 (小盆) 1,680円

海 老

(豚脂火局 XO 大蝦球) 一特選一大エビの XO 醬ソース (一人前) 1,620円

(仙貝天使蝦) 大ホタテと天使エビの特製ソース (一人前) 2,160円

海 鮮

(鮑汁海参火会鮑魚) アワビ戻し汁とナマコの醤油煮込み (一人前) 2,700円

(鮮女乃炒海胆雲丹) ウニ入り, 卵白と海鮮の塩炒め (小盆) 2,160円

フカヒレ&湯

(上湯海胆火会魚翅) ウニとフカヒレの上湯スープ (一人前) 3,780円

(金湯意米魚翅) フカヒレとハト麦の黄金スープ (一人前) 3,780円

(芋女乃沌老鴨湯) 鴨肉と里芋の 藥膳 スープ (一人前) 1,950円

活きアワビ料理

殻付き 1 枚 アワビ XO 醬炒め (一人前) 2160円

(鮮 鮑) 醤油 蒸し (一人前) 2,160円

豆鼓(とうち)炒め (一人前) 2,160円

肉料理

(酸湯蒟肥牛) 国産牛, 酸味と辛みの黄金煮込み (小盆) 2,800円

(焼汁鶏柳) 若鶏と彩り野菜のバーベキューソース (小盆) 1,320円

(金華黒醋排骨) 金華豚の黒酢の酢豚 (平田牧場銘柄豚) (小盆) 2,160円

(風沙牛肉) 牛ホホ肉の特製ソース (小盆) 2,400円

野菜料理

(砂鍋蝦皮紅焼冬瓜) 冬瓜と桜エビの醤油煮込み (小盆) 1,980円

(干煸刀豆九黄) 黄ニラとインゲンの上海風炒め (小盆) 1,980円

点 心

(金絲卷) エビの変わり春巻 (一人前 3 個) 648円

ご飯・麺の料理

(夏季限定) 特製冷やし担々麺 (一人前) 1,300円

(夏季限定) 海鮮入り翡翠冷やしそば (一人前) 1,500円

(夏季限定) 倶楽湾冷やしそば (一人前) 1,300円

※小盆の目安は二名様分となります。