

料理長の季節のおすすめ

Chef's seasonal recommendation

前菜	ホッキ貝とチシャトウの葱油和え(小盆) Spisula and stem lettuce dressed by greenonion oil	1760円
----	---	-------

海鮮	ハタの煎り焼き 海老の濃厚ソース(一人前/2切) Grauper with rich shrimp sance	2860円
----	--	-------

	ハタの鶏油蒸し キャビアのせ(一人前/2切) Steam grouper with caviar	4400円
--	---	-------

	海老のわさびマヨネーズソース(小盆/4ヶ) Shrimp with WASABI mayonnaise sauce	2420円
--	--	-------

Soft-shelled turtle / Choice of cooking style

※お好きな味付けをお選びください。

- 上海風炒め Stir-fried in shanghai style
- 葱生姜炒め Stir-fried with green onion and ginger
- 黒豆ソース炒め Stir-fried by black bean sauce

翅・鮑	青鮫のフカヒレ姿の煎り焼き、上湯ソースがけ(一人前) Blue shark-fined awhoie shark fin with loyal soup	16500円
-----	---	--------

	干し鮑となまこの鮑ソースがけ(一人前) Stemed dried abalone and sca cucumber	11000円
--	--	--------

	蟹肉入りフカヒレの煎り焼き 上湯ソースがけ(一人前) Fried shark-fin with crab maet loyai soup	4400円
--	---	-------

肉料理	金華豚とフォアグラの黒酢炒め(小盆)	3850円
	Kinka pork and foiegras with black vinegar sauce	
	牛肉とナガイモの沙茶醬炒め(小盆)	2200円
	Stir-fried beef and long taro with Shacha sauce	
野菜料理	セリと干し豆腐の炒め(小盆)	1980円
	Stir-fried Auction and dried tofu	
	菜の花の上海風炒め(小盆)	1980円
	Stir-fried rape blossoms by shanghai style	
点心	上海風 大雲吞(3ヶ)	660円
	Shanghai soup WANTAN	
ご飯・麺類	春たけのこの炒飯(一椀)	1210円
	Bamboo shoots fried rice	
	(※3月中旬～4月にかけてのご提供)	

※上記の金額には10%の消費税が含まれております。

※上記の金額には10%のサービス料が含まれておりません。

(ランチの2F及び1Fではサービス料を頂戴しておりません。)

※小盆はお二人様分の量となっております。