

料理長の季節のおすすめ

Chef's seasonal recommendation

上海蟹	上海蟹の老酒漬け Chinese rice wine pickled Shanghai crab	(半身) half	2,750円
		(一匹) whole	5,500円
	清蒸大闸蟹 上海蟹の姿蒸し Steamed a whole Shanghai Crab	オス(中) male (medium)	9,020円
前菜	春雨のカラスミ和え キャビア添え(一人前) Karasumi and spring rain and caviar		3,630円
	アイスパインの煮ごり 水晶風(小盆) Jellied eisein crystal style		1,980円
海鮮	甘鯛の松笠揚げ、ナズナソース(2切れ) Deep fried tilefish with shepherd's purse sauce		2,420円
	鮑の濃厚ソース煮込み(一人前) Stewed abalone with special rich sauce		3,300円
	揚げホタテの広東風甘辛ソース(小盆/4ヶ) Deep fried scallop with Guangzhou styl Kong Pao sauce		2,860円
翅・湯	ナズナとフカヒレの海鮮スープ(一人前) Shark-fin,seafoods and shepherd's purse soup		3,300円
	焼きフカヒレの上湯ソース(一人前) Baked shark-fin with imperial soup		6,600円
	フカヒレの原ビレの姿煮込み 上湯ソース(一人前) Stewed a large whole shark-fin with imperial sauce		時価
	フカヒレの原ビレ姿の煎り焼き 上湯ソース(一人前) Baked a large whole shark-fin with imperial sauce		時価

肉料理	豚バラ肉と梅干菜の上海風煮込み(小盆) Stewed pork and dried plum vegetable	2,860円
	和牛の煎り焼き、冬タケノコを添えて(小盆) Baked ram with fried winter bamboo	4,400円
	焼きラム肉の特製ソース(一人前/1ヶ) Baked ram with special sauce	1,650円
野菜料理	冬タケノコの揚げ物、青のり添え(小盆) Fried winter bamboo shoot and green seaweeds	3,520円
	ナズナと冬タケノコと豆腐の煮込み(小盆) Stewed shepherd'spurse and winter bamboo shoot and tohu	2,310円
点心	海老芋とセロリ、海老の蒸し餃子(3ヶ) Japanese taro, celery and shrimp steam dumpling	726円
	トリュフの小籠包(3ヶ) Truffle Xiaolongbao	1,650円
ご飯・麺類	あさりと大葉の炒飯(一人前) Clam and shiso fried rice	1,980円
	柑橘香る和牛の炒飯(一人前) Bamboo shoot and salted vegetable fried rice	2,970円
	蛤の上湯スープ麺(一人前) Large clam and soup noodle	1,980円

※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。