

料理長の季節のおすすめ

Chef's seasonal recommendation

前菜	上海蟹の老酒漬け	(半身)	2,750円
	Chinese rice wine pickled Shanghai crab	half	
		(一匹)	5,500円
		whole	
	春雨の葱油和え、キャビアのせ(小盆)		3630円
	Marinated spring rain with caviar		
	ながいものオレンジソース仕立て(小盆)		1650円
	Japanese yum(Nagaimo) with orange sauce		
	牛タンのガーリックソース(小盆/8切)		1980円
	Ox tongue with garlic		
海鮮	卵白と大海老のチリソース炒め(一人前)		3630円
	Stir-fried prawn and egg white with chile sauce		
	ハタとオマール海老の鶏油蒸し、雲丹のせ(一人前)		4400円
	Stemed grouper and lobster with sea urchin		
	栗蟹のほぐし身、葱油炒め(一人前)		2970円
	Stir-fried KURI crab with green onion		
翅・湯	フカヒレの姿煮込み(一人前/150g)		13200円
	Stewed a whole shark fin		
	原ビレ姿の煎り焼き、上湯ソース(一人前)	100g	11000円～
	Self recon stitute a whok baked and stemed shark-fin		
	牛肉ともち麦のとろみスープ(一人前)		1100円
	Beef and whout soup		

肉料理	牛肩ロースの香り揚げ(小盆/4ヶ)	2200円
	Fried chuck eye roll	
	上海風 豚の角煮 (一人前/2ヶ)	1980円
	Stened pork shanghai style	
野菜料理	季節の中国野菜、濃厚スープ 雲丹のせ(小盆)	2310円
	Seasonul chinese vegetable in soup with sea urchin un top	
	新たけのこの素揚げ、海苔和え(小盆)	2750円
	Fried bumboos huot	
点心	海老と黄ニラ、アスパラの蒸し餃子(3ヶ)	726円
	Shrimp yellow garlic and a sparagus stemed dumpling	
ご飯・麺類	鮑の土鍋炊き込みご飯	2420円
	Abalone rice cooked in clay pot	

※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。