

料理長の季節のおすすめ

Chef's seasonal recommendation

上海蟹 Shanghai Crab	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	
	清蒸大闸蟹 上海蟹の姿蒸し	メス (小)	5,500円
	Steamed a whole Shanghai Crab	female (small)	
		メス (中)	7,700円
		female (medium)	
		メス (大)	9,680円
		female (medium)	
		オス (小)	6,820円
		male (small)	
		オス (中)	9,020円
		male (medium)	
		オス (大)	11,000円
		male (medium)	
鱻 Shark fin	フカヒレ姿の冷製 焦がし葱ソース		8,800円
	Cold a whole fin with green onion sauce		
	上海蟹とフカヒレ、鮑の薬膳極上スープ(一人前)		8,250円
	Shanghai crab and shark-fin chinese medicinal soup		
	フカヒレの煎り焼き、上海蟹味噌ソース(100g)		11,000円
	Stewed a whole baked shark fin with Shanghai crab sauce		
	上海蟹味噌入りフカヒレのつぼ煮(一人前)		8,250円
	Stewed shark fin in pot with Shanghai crab		
海鮮 Sea food	焼き牡蠣の上海蟹味噌ソース(一人前)		2,420円
	Stir-fried oyster with shanghai crab sauce		
	ホタテと海老の珊瑚揚げ、上海蟹味噌ソース(一人前)		2,420円
	Fried scallop and shrimp with shanghai crab sauce		
湯 Soup	つぶ貝のスモーク老鶏スープ(一人前)		1,210円
	Whelkshell and smoked mature chicken soup		

肉料理 Meat dish	鮑だし香る 和牛の煎り焼き(小盆/4切)	4,070円
	WAGYU with abalone sauce	
	スペアリブの特製ソース(小盆/4切)	1,840円
	Spareribs with special sauce	
	牛バラ肉の梅肉ソース(小盆)	3,300円
	Beef in plum sauce	
野菜料理 Vegetable dishes	季節の中国野菜 上海蟹味噌ソース(小盆)	2,420円
	Seasonal chinese vegetable with shanghai crab sauce	
	上海蟹肉と豆腐の煮込み(小盆)	1,980円
	Stewed shanghai crab meat and tofu	
点心 Dim sum	高菜と白身魚の蒸し餃子(3ヶ)	660円
	Fish and pickled vegetable steam dumpling	
	上海蟹味噌入り小籠包(3ヶ)	1,650円
	Shanghai Crab Xiaolongbao	
ご飯・麺類 Rice and noodles	上海蟹の土鍋炊き込みご飯	2,420円
	Shanghai crab rice cooked in clay pot	
	上海蟹味噌のスープそば	2,420円
	Shanghai crab soup noodle	
	焼きそばの上海蟹味噌あんかけ	2,420円
	Shanghai crab fried noodle	
	上海蟹味噌のあんかけ炒飯	2,420円
	Shanghai crab starchy sauce fried rice	

※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。