

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	(半身)	2,750円
	Chinese rice wine pickled Shanghai crab	half	
		(一匹)	5,500円
		whole	
前菜	板春雨の胡麻和え(小盆)		1,210円
	Grass Udon with Sesame Sauce		
	牛タンのスパイス仕立て(小盆)		1,980円
	Ox tongue with Spice		
	春雨のカラスミ和え キャビア添え(小盆)		3,630円
	Karasumi and spring rain and caviar		
海鮮	海老と山ウドのフライドガーリック炒め(小盆/4匹)		2,640円
	Fried prawn and Yamaudo with garick		
	鱈の白子入り麻婆豆腐(小盆)		3,300円
	Spicy stewed minced pork milt and tofu		
	のどぐろ(アカムツ)の蒸し物料理(小盆/2切)		4,950円
	(Nodoguro)Season fresh fish / Choice of cooking style		
	※お好きな味付けをお選びください。		
	・ 醤油	Steamed by soy sauce	
	・ 黒豆ソース	Steamed by black bean sauce	
	・ 唐辛子	Steamed with spicy sauce	
	・ 鶏油	Steamed with chicken oil	
翅・湯	鶏粥と海鮮入りフカヒレスープ(一人前)		3,300円
	Shark-fin and chicke soup		
	すっぽんとフカヒレ入り薬膳スープ(一人前)		4,400円
	Chinese medical harb shurk-fin soup		
	焼きフカヒレ 柚子香る上湯スープ仕立て(一人前)		6,600円
	Stir-fried Shark-fin with Yuzu		
	原ビレ姿の煎り焼き上湯ソース、黒トリュフのせ(一人前)		11,000円
	Stir-fried a whole shark-fin with Truffle		

肉料理	芽キャベツと霧島豚の回鍋肉 (小盆/6切) Twice-cooked kirishima pork with brussels sprouts	2,200円
	中国里芋と霧島豚の角煮 Stowed kirishima pork and chinese yam	2,200円
野菜料理	山ウドのXO醤炒め Stir-fried yamaudo in XO sauce	1,980円
	芽キャベツとプチヴェールのあっさり炒め Stir-fried brussels sprouts and petit veil	2,200円
点心	ホタテとセロリの蒸し餃子(3ヶ) Scallop and celery dumpling	726円
ご飯・麺類	桜エビの炒飯 (一人前) Sakura shrimp fried rice	1,980円
	イカと大葉の炒飯 (一人前) Squid and shiso fried rice	1,980円
	プチヴェールと叉焼の炒飯(一人前) Petit veil and BBQ pork fried rice	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。