

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 Chinese rice wine pickled Shanghai crab	(半身) half	2,750円
		(一匹) whole	5,500円
	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
	チシャトウとクラゲの皮の和え物 (小盆) Stem lettuce and jerry fish dressed by green onion		2,200円
海鮮	季節の白身魚、唐辛子蒸し(2切れ) Steamed seasonal fish with spicy sauce		2,200円
	オマール海老のスープ仕立て Stir-fried lobster and lobster soup	(半身) half	4,675円
		(一匹) whole	9,350円
翅・湯	鶏肉と竹の子のフカヒレスープ(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		8,800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 wish imperial sauce		22,000円
	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 wish imperial sauce		22,000円

肉料理	ラム肉の辛味揚げ(小盆) Spicy fried Lam	1,650円
	豚肉と芽キャベツの辛味噌炒め(小盆) Stir-fried pork and brussels sprouts with spicy sauce	1,980円
	和牛の特製醤油ソース(一人前) Wgyu with special soy sauce	4,070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
	干し大根とそら豆の炒め(小盆) Stir-fried dried white carrot and fava beans	2,530円
点心	海鮮と青菜の蒸し餃子(3ヶ) Seafoods and vegetable steam dumpling	726円
ご飯・麺類	和牛と干し大根の炒飯(一人前) Wagye and dried white carrot fried rice	2,750円
	鮑の炒飯(一人前) Abalone fried rice	3,300円
	フカヒレ姿煮込みのあんかけご飯(一人前) A whole shark-fin over rice	13,750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。