

# 特別料理 Special seasonal menu

## 前菜

- |             |         |             |
|-------------|---------|-------------|
| ・上海蟹の紹興酒漬け  | 一匹      | 5000 円      |
| ・ピータン豆腐のムース | 一人前     | 1200 円      |
|             | (キャビアのせ | プラス 1000 円) |

## 海鮮

- |                      |     |                |
|----------------------|-----|----------------|
| ・ふかひれの姿煮込み 蟹子入り濃厚ソース | 一枚  | 10000 円より      |
| ・干し鮑の姿煮込み            | 一人前 | 6000 ~ 30000 円 |
| ・活き鮑の姿煮込み            | 一人前 | 1800 円         |
| ・毛蟹の甲羅蒸し 葱生姜だれ       | 小   | 1500 円         |
|                      | 中   | 2500 円         |
| ・ふかひれのスペシャル          | 一人前 | 3500 円         |
| ・海鮮と豆腐の辛味土鍋煮         | 小皿  | 1780 円         |
|                      | 大皿  | 2580 円         |

## お肉

- |                       |         |          |
|-----------------------|---------|----------|
| ・北京ダック (2 本)          | 小皿      | 2600 円   |
| ・黒酢の酢豚                | 小皿      | 2080 円   |
|                       | 大皿      | 3080 円   |
| ・愛媛県産甘とろ豚の黒酢の酢豚       | 小皿      | 1800 円   |
| ・特選和牛 赤身ステーキ 麻婆茄子ソース  | 150g より | 3000 円より |
| ・メス牛 黒毛和牛のサーロインの黒胡椒炒め | 150g より | 4000 円より |
| ・メス牛 黒毛和牛の中華風しゃぶしゃぶ   | 4 枚     | 5000 円   |

## 野菜

- |         |    |        |
|---------|----|--------|
| ・豆苗の炒め  | 小皿 | 2100 円 |
|         | 大皿 | 3200 円 |
| ・空心菜の炒め | 小皿 | 2100 円 |
|         | 大皿 | 3200 円 |

## ご飯、おそば

- |                  |     |        |
|------------------|-----|--------|
| ・麻辣担々麺           | 一人前 | 1500 円 |
| ・フォアグラ丼 オイスターソース | 一人前 | 2500 円 |
| ・特選和牛入り醤油炒飯      | 一人前 | 2500 円 |

上記は税込み、サービス料が 10% 別途かかります。