

# 特別料理 Special seasonal menu

## 前菜

- ・上海蟹の紹興酒漬け 一匹 5000 円
- ・ぼたん海老の紹興酒漬け雲丹ソース 一匹 2700 円
- ・ピータン豆腐のムース 1200 円  
(ロシア産キャビアのせプラス 3000 円)

## 海鮮、ふかひれ

- ・煎り焼きふかひれの姿 小 5800 円  
大 8300 円
- ・ふかひれのスペシャル 3500 円
- ・干鮑の姿煮込み 一粒 8000 より
- ・活き鮑の姿煮込み 一粒 1800 円
- ・蟹と春雨のカラスミキャビアのせ 4000 円
- ・海鮮と豆腐の辛味土鍋 小 1780 円  
大 2580 円
- ・蒸し蟹の蟹味噌葱ソース 小 1500 円  
大 2500 円

## 野菜

- ・豆苗の炒め 小 2100 円  
大 3200 円
- ・空心菜の炒め 小 2100 円  
大 3200 円
- ・ホワイトアスパラ カラスミソース 2700 円

## お肉、北京ダック

- ・北京ダック ウニ巻き 一本 5000 円
- ・北京ダック (2 本) 2600 円
- ・黒酢の酢豚 小 2080 円  
大 3080 円
- ・はつきんとん白金豚の黒酢酢豚 1800 円
- ・特選和牛の中華風しゃぶしゃぶ 3200 円
- ・松阪牛の黒胡椒炒め 3500 円

## ご飯、おそば

- ・麻辣担々麺 1500 円
- ・海鮮あんかけ XO 醬の混ぜそば 3000 円
- ・フォアグラのソテー丼 2500 円
- ・特選和牛入り醤油炒飯 2500 円
- ・ウニのせ炒飯 3000 円
- ・冷やし中華 1500 円
- ・冷やし担々麺 1500 円

上記は税込み、サービス料が 10%別途かかります。