

特別料理 Special seasonal menu

上海蟹

- 上海蟹の蒸し物 小 5000 円
(オス、メス) 中 7000 円
大 8800 円
特大 時価

当店では蒸しあげた蟹をほぐして、器に盛り付けております。
蟹の甲羅を希望の方はお申し付け下さいませ。

前菜

- 上海蟹の紹興酒漬け 一匹 5000 円

当店では上海蟹の紹興酒漬けを器に身と味噌
を出して提供しておりますが、甲羅をつけた
まを希望の方はお申し付け下さいませ。

- 上海蟹の蒸し紹興酒漬けピータンと 2800 円
- フォアグラ 2500 円
- ピータン豆腐のムース 1200 円
(キャビアのせプラス 3000 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 上海蟹味噌巻 一本 5000 円
- 北京ダック キャビア巻 一本 8000 円
- 北京ダック ウニ巻き 一本 5000 円
- 北京ダック XO 醬巻き 一本 3000 円
- 北京ダック 1/4 サイズ (1~2本) 2800 円
- 黒酢の酢豚 小 2080 円
大 3080 円
- はっきんとん
- 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
- 特選和牛の黒胡椒炒め 3500 円

海鮮、ふかひれ

- ふかひれの姿煮込み上海蟹ソース 一枚 10000 円より
(白トリュフかけプラス 4000 円~)
- 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 (壺) 4000 円
- 上海蟹味噌入りふかひれのスペシャル (壺) 6000 円
(白トリュフかけプラス 4000 円~)
- なまこ かに巻 5000 円
- 伊勢海老の葱生姜炒め 半身 3800 円
- 干鮑の姿煮込み 一粒 8000 円より
- 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
- 甘鯛のしっとり仕上げ鱈は揚げて 2切 2500 円
- 鮑の春巻き 一本 2000 円
- 蟹の春巻き 一本 3000 円

ご飯、おそば

- 上海蟹とふわとろ卵かけ 白トリュフ炒飯 6000 円
- 上海蟹味噌たっぷりかけ炒飯 3800 円
- 上海蟹のスープそば 2500 円
(焼きそば、あんかけ炒飯も御作りできます)
- 上海蟹あんかけの混ぜそば 3500 円
- 麻辣 混ぜそば 1500 円
- 麻辣担々麺 1500 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
- ウニのせカラスミ炒飯 3000 円

ユーグレナ入り点心

- 海老シューマイ 一個 250 円
- 海老蒸し餃子 一個 250 円

黒トリュフは在庫に限りがございますので、ご確認下さいませ。
表示料金に消費税、サービス料 10%を加算させていただきます。