

## 各種おすすめ Recommendations

( 凍毛蟹 )	オホーツク海産 毛蟹の冷製 特製紅酢タレ付き <i>Cold hair crab dish</i>	¥4,500より
( 毛蟹粉元壺 )	壺入りフカヒレの濃厚醤油煮込み、毛蟹ほぐし身あんかけ <i>Braised shark's fin with soy sause in a pot topped with hair crab meat</i>	¥7,500
( 香辣伴金瓜絲 )	細切りキンシウリの自家製ラー油和え <i>Pungent shrebbed gypsum</i>	¥1,500
( 荔枝果蕃茄 )	フルーツトマトの湯剥き、ライチソース漬け <i>Fruit tomato sauce pickled lychee sauce</i>	¥1,800
( 凍海胆鮑片 )	ウニとアワビの中華風煮ごり <i>Jellied sea urchin roe and abalone</i>	1人前 ¥950
( 葱姜鮮貽貝 )	モンサンミッシェル産 ムール貝の葱生姜炒め <i>Stir-fried mussels with onion ginger</i>	¥3,500
( XO 醬煎帶子 )	帆立貝柱と海老すり身の煎り焼き自家製XO醬のせ <i>Roast baking scallops and shrimp surimi with XO sauce</i>	1人前 ¥1,400 (2人前より)
( 大葉炒魷魚 )	紋甲イカとリョクチクの大葉山椒風味炒め <i>Stir-fried squid and bambooshoot with macrophyll</i>	¥2,800
( 石斑魚料理 )	旬のハタを使った各種お料理 (切り身炒め・蒸し物…etc) <i>Seasonal dace [fried dishes or steamed dishes …etc]</i>	¥5,000より
( 豆豉炒牛肉 )	牛ヒレ肉の紹興酒風味炒め、黒豆ソースかけ <i>Stir fry the beef fillet with brack bean sauce</i>	¥4,000
( 霧島黒醋排骨 )	霧島産 黒豚を使った黒酢スプタ <i>Sweet and sour from kirishima pork with black vine</i>	¥3,000
( 海鮮冬瓜羹 )	海鮮とキノガサ茸入り冬瓜のすり流しスープ <i>Winter melon soup in seafood and kinuugatake</i>	1人前 ¥1,500
( 各種時菜 )	季節野菜のお料理 (冬瓜・空心菜・緑筍・カイラン菜) <i>Seasonal vegetable dishes</i>	¥2,000より
( 薺菜雲吞 )	中国ナズナ入りワンタン <i>Boiled dumpring with shepherd's purse</i>	1人前 ¥750 (2人前より)
( 鮮貽貝煮麺 )	新鮮なムール貝入り煮込みそば <i>Simmerred mussels soup noodls</i>	¥2,800
( 黒胡麻坦々冷麺 )	中国飯店 特製黒ゴマ坦々冷麺 <i>Cold noodls covered original black sesame sauce</i>	¥2,800
( 上湯海胆黒菇炒飯 )	ウニと黒トリュフの濃厚チャーハン上湯スープかけ <i>Fried rice with sea urchin roe and black truffle topped with superior soup</i>	¥2,800