

## 季節のおすすめ Seasonal recommendations

### (前菜)

- ( 珍 味 醉 蟹 ) 上海蟹の紹興酒漬け ¥5,500  
*Marinated Shanghai crab with Chinese wine*
- ( 菜 心 拌 魚 子 ) 菜の花のカラスミ和え ¥1,500  
*Canola flower dressed with dried mullet roe*
- ( 冷 製 小 公 魚 ) ワカサギのピリ辛冷菜 ¥2,000  
*Cold style spicy pond smelt*

### (海鮮)

- ( 魚 子 紅 焼 魚 翅 ) フカヒレと青菜の濃厚醤油煮込み カラスミがけ 1人前 ¥7,000  
*Braised shark's fin and vegetables with soy sauce put dried mullet roe*
- ( 口 磨 蛤 燉 湯 ) ハマグリとマッシュルーム入り蒸しスープ 1人前 ¥1,500  
*Steamed soup with clam and mushrooms*
- ( 蒜 菜 粉 絲 蒸 蛤 ) ハマグリと春雨のガーリック蒸し 1人前 ¥1,200  
*Steamed clam and glass noodles with garlic sauce*
- ( 帶 子 炒 菜 心 ) ホタテ貝柱と菜の花のあっさり炒め ¥3,200  
*Stir-fried canola flower and scallops*
- ( 香 炸 小 公 魚 ) ワカサギと行者ニンニクの香り揚げ ¥3,000  
*Deep-fried smelt and alpine leek sharp taste*
- ( 翡 翠 辣 蝦 球 ) 大ぶり海老のグリーンチリソース煮込み ¥3,200  
*Braised prawn in green chili sauce*

### (牛肉・豚肉)

- ( 葱 焼 蹄 膀 ) 豚すね肉と長ネギの醤油煮込み ¥2,800  
*Braised pork shank and scallion with soy sauce*
- ( 紅 酒 煮 猪 肉 ) 熟成岩中豚の特製赤ワインソース煮込み ¥3,600  
*Braised aged pork with red wine sauce*
- ( 黒 椒 炒 和 牛 ) 和牛ヒレ肉の黒コショウ炒め ¥6,000  
*Stir-fried Japanese beef fillet with black pepper*

### (野菜)

- ( 蝦 米 炒 刀 豆 ) インゲンと干し海老の香ばしい炒め ¥2,500  
*Stir-fried kidney bean and dried shrimp*
- ( 豆 板 粉 皮 魚 子 ) そら豆と板春雨のスープ炒め カラスミがけ ¥3,200  
*Stir-fried broad bean and bean-starch top of dried mullet roe*

### (点心)

- ( 山 菜 春 卷 ) 豚肉とふきのとう入り春巻き 3本 ¥900  
*Spring roll in edible wild plants and pork*
- ( 魚 翅 水 餃 子 ) フカヒレ入り水餃子 2個入 ¥800  
*Boiled dumpling in shark's fin*

### (麺・飯)

- ( 干 牡 蠣 荷 叶 飯 ) 干し牡蠣入り蓮の葉包み蒸しご飯 1人前 ¥1,000  
*Steamed fried rice with oyster wrapped in the leaf of a lotus*
- ( X O 菇 伊 府 麵 ) 自家製XO醬とキノコ入り煮込みイーファ麵 ¥2,000  
*Stwed noodle with mushrooms and XO sauce*
- ( 干 撈 担 々 麵 ) 四川風 汁なしタンタン麵 1人前 ¥800  
*Brothless Dandan noodle*  
(2人前より)