

## 季節のおすすめ Seasonal recommendations

### (渡り蟹)

( 酔 青 蟹 ) 渡り蟹の紹興酒漬け ¥6,000~  
*Marinated blue crab with Chinese wine* ※100g ¥2,000

### (毛蟹)

( 凍 毛 蟹 ) 毛蟹の冷製 赤酢ダレ付き ほぐしてお持ちします 時価  
*Cold hair crab with red vinegar*

( 毛 蟹 粉 蝦 球 ) 大ぶり海老と毛蟹のほぐし身のあっさり炒め ¥5,800  
*Stir-fried prawn and hair crab meat*

( 毛 蟹 粉 元 壺 ) 毛蟹のほぐし身かけ ふかひれの濃厚醤油煮込み ¥8,600  
*Braised shark's fin and hair crab meat with soy sauce in a pot*

### (オマール海老)

( 活 菠 龍 蝦 料 理 ) 新鮮活きオマール海老の各種料理 ¥7,000  
(・葱生姜炒め・豆鼓と春雨の土鍋煮込み・すっぱ辛いスープ仕立て  
・自家製XO醬炒め・ガーリック蒸し etc. . . )  
*Lobster(Stir-fried green onion and ginger,Braised black bean sauce,  
hot and sour sauce,Stir-fried XO sauce ,Steamed garlic sauce etc...)*

### (前菜)

( 泰 式 中 蝦 ) 才巻き海老のすっぱ辛いタイ風マリネ ¥2,400  
*Japanese tiger prawn marinated in Thai style sauce*

( 川 味 牛 舌 ) 牛タンの薄切り、四川ソース漬け ¥2,200  
*Slice the beef tongue with Sichuan sauce*

### (海鮮)

( 各 種 蝦 夷 鮑 魚 ) 蝦夷アワビを使った料理(蒸し、炒め、湯引き、煮込みなど) 1ヶ ¥2,000  
*"EZO" abalone(steamed, stir-fried, Parboiled, Braised etc...)* (2ヶより)

( 清 蒸 小 石 斑 魚 ) 新鮮なメバルの姿蒸し、特製醤油かけ 1匹 ¥3,800~  
*Steamed whole rockfish with special sauce*

### (湯)

( 螺 貝 魚 翅 燉 湯 ) ふかひれとつぶ貝入り薬膳蒸しスープ 1人前 ¥4,200  
*Steamed medicinal soup with shark's fin and neptune*

### (牛肉・鶏肉)

( 脆 皮 辣 香 鶏 ) 豊後鶏の辛味パリパリ揚げ ¥2,000  
*Deep-fried chicken with spices*

( 豆 鼓 和 牛 肉 ) 和牛サーロインの黒豆ソース炒め ¥6,000  
*Stir-fried Japanese beef sirloin with black bean sauce*

### (野菜)

( 各 種 季 節 野 菜 ) 季節野菜の料理(空心菜、ホワイトアスパラ、つるむらさきなど) ¥2,000~  
*Seasonal vegetables (Chinese water spinach, White asparagus, Basella alba etc...)*

### (点心)

( 蕃 茄 小 籠 包 ) トマト入りショールンポー 3ヶ ¥900  
*Soup dumpling in tomato*

( 加 厘 和 牛 煎 包 ) 和牛入りカレー風味の焼きまんじゅう 3ヶ ¥900  
*Pan-fried curry flavor dumpling in Japanese beef*

### (麺・飯)

( 油 生 菜 叉 焼 炒 飯 ) ロメインレタスとチャーシューのチャーハン ¥1,800  
*Fried rice with romaine lettuce and roasted pork*

( 干 貝 苔 伊 府 麺 ) 干し貝柱入り海苔風味の煮込みイーフーメン ¥2,000  
*Boiled noodle with dried scallops seaweed flavor*