

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

(珍味 酔青蟹)	渡り蟹の紹興酒漬け <i>Marinated blue crab with Chinese wine</i>		時価
(珍味 酔海胆)	生雲丹の紹興酒漬けのせ帆立貝柱の冷製 <i>Marinated sea urchin with Chinese wine</i>	1人前	¥1,200
(碧緑 双仔粉)	キャビアのせカラスミかけクラゲと春雨の葱油和え <i>Cold bean-stach with scallion sauce , caviar and Karasumi</i>		¥7,200

【Hair crab】

(凍毛蟹)	毛蟹の冷製 赤酢ダレ付き ほぐしてお持ちします <i>Cold hair crab with red vinegar</i>		時価
(毛蟹粉炒蝦球)	毛蟹ほぐし身と大ぶり海老の炒め <i>Stir-fried prawn and hair crab meat</i>		¥6,800
(毛蟹粉元壺)	毛蟹ほぐし身とふかひれの濃厚醤油煮込み <i>Braised shark's fin and hair crab meat in soy sauce</i>	1人前	¥9,400
(毛蟹粉砂鍋排翅)	毛蟹ほぐし身かけふかひれの姿土鍋煮込み <i>Braised special whole shark's fin with hair crab meat</i>	1人前	¥14,500

【Shark's fin】

(紅焼海胆元壺)	炙り雲丹のせ、壺入りふかひれの濃厚醤油煮込み <i>Braised shark's fin and broiled sea urchin in soy sauce</i>	1人前	¥9,000
(木瓜魚翅燉湯)	ふかひれとパパイヤの薬膳蒸しスープ <i>Steamed medicinal soup with shark's fin and papaya</i>	1人前	¥3,300

【Seafood】

(奶油海胆鮑魚)	雲丹香る鮑のクリーム煮込み <i>Braised abalone and sea urchin with cream sauce</i>		¥7,400
(咸蛋炸蝦球)	大ぶり海老と唐辛子の塩漬け卵揚げ <i>Deep-fried prawn and chili pepper with salted egg</i>		¥3,300
(南国風沙律蝦球)	大ぶり海老の南国風マングーマヨネーズ和え <i>Deep-fried spiny lobster with tropical style mayonnaise</i>		¥3,600
(各種海蝶料理)	活けサザエの料理(黒豆、青海苔風味、XO醤etc...) <i>Abalone dish (stir-fried leek and ginger , stir-fried vegetables etc...)</i>		¥3,600

【Meat】

(各種牛頬肉料理)	和牛頬肉の料理(四川風煮込み、塩漬け唐辛子煮込みetc...) <i>Japanese beef cheek meat dish (Sichuan style taste, Salted chili pepper taste)</i>		¥4,800
(紅焼大排骨)	骨付きスペアリブの醤油煮込み <i>Braised bone-in spare ribs with soy sauce</i>	1本	¥1,400 ~ (2本より)

【Dim sum】

(湯扒梅肉湯葉春巻)	梅肉と大葉入り海老湯葉巻揚げ スープあんかけ <i>Beancurd skin with shrimp and perilla and plum pulp thick starchy sauce</i>	1本	¥650 ~ (2本より)
--------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	------------------

【Fried rice】

(梅肉和牛大葉炒飯)	梅肉と大葉の和牛チャーハン <i>Fried Japanese beef rice with perilla and plum pulp</i>		¥3,300
--------------	------------------------------------------------------------------------------------	--	--------