

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

(酔 青 蟹)	渡り蟹の紹興酒漬け <i>Marinated blue crab with Chinese wine</i>	時価
(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
(酔 排 翅 水 旦)	ふかひれの紹興酒漬け、中華風茶碗蒸し仕立て <i>Marinated shark's fin with Chinese wine</i>	¥1,980
(碧 緑 双 仔 粉)	キャビアとカラスミかけ葱油和え春雨 <i>Tossed glass noodle and leek oil topped caviar and dried mullet roe</i>	¥7,700
(荔 枝 蕃 茄)	フルーツマトのライチ漬け <i>Pickled fruit tomato in lychee vinegar</i>	¥1,100
(鎮 江 肴 肉)	豚スネのにこごり <i>Jellied pork shank</i>	¥1,980

【Shark's fin】

(干 肉 魚 翅 燉 湯)	ふかひれと干し肉入り薬膳蒸しスープ <i>Steamed surf clams and vermicelli with black bean sauce</i>	1人前 ¥2,750
(干 煎 排 翅 紅 焼 蟹 粉)	ふかひれの煎り焼き、蟹ほぐし身醤油ソース <i>Pan-fried shark's fin with crab meat sauce</i>	¥13,200

【Seafood】

(豆 鼓 蒸 北 寄 貝 蟹 粉)	ホッキ貝と春雨の蒸し物、黒豆ソース <i>Steamed medicinal soup with shark's fin and dried pork</i>	1人前 ¥1,320
(清 炒 北 寄 貝 時 菜)	ホッキ貝と春野菜のあっさり炒め <i>Stir-fried surf clams and seasonal vegetables</i>	¥3,960
(芝 士 龍 蝦)	伊勢海老のオープン焼き、スパイシーポテト共に <i>Oven-baked Japanese spiny lobster with spicy potato</i>	1人前 ¥5,500
(龍 蝦 料 理)	伊勢海老料理 (チリソース、XO醤炒め) <i>Spiny lobster dish (chili sauce, XO sauce)</i>	¥5,500
(帝 王 蟹 料 理)	タラバ蟹各種炒め (甘辛ソース、葱生姜) <i>King crab dish (sweet and spicy sauce, leek and ginger sauce)</i>	¥6,050

【Meat】

(豆 鼓 和 牛 牛 蒡)	和牛と新牛蒡黒豆ソース炒め <i>Stir-fried Japanese beef and burdock with black bean sauce</i>	¥5,500
(熟 成 豚 黒 醋)	熟成岩中豚のステーキ、黒酢ソース <i>Stir-fried maturated pork with black vinegar sauce</i>	¥4,980

【Vegetables】

(季 節 野 菜)	季節野菜料理 (そら豆、筍、豆苗、空心菜) <i>Seasonal vegetables (broad bean, bamboo shoots, bean seedlings, water spinach)</i>	¥2,750
(干 焼 蔬 菜 鍋)	春野菜と挽き肉の辛味土鍋煮込み <i>Braised seasonal vegetables and minced meat in spicy sauce</i>	¥3,080

【Dim sum】

(桜 蝦 蔬 菜 春 卷)	桜海老と春野菜入り春巻き <i>Spring roll of sakura shrimp and seasonal vegetables</i>	3本 ¥990
-----------------	--	---------

【Noodle & Fried rice】

(双 蔬 菜 苔 条 炒 麵)	新鮮な貝類と春野菜あんかけ焼きそば <i>Fried noodles topped with shellfish and seasonal vegetables in starchy sauce</i>	¥2,420
(銀 魚 蛋 白 炒 飯)	シラスと卵白のあんかけチャーハン <i>Stir-fried prawn and hair crab meat</i>	¥1,980