

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

- (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
- (珍味 醉青蟹) 渡り蟹の紹興酒漬け 時価
Marinated blue crab with Chinese wine
- (碧緑 双仔粉) キャビアとカラスミかけクラゲと春雨の葱油和え ¥6,600
Cold bean-stach with scallion sauce . caviar and Karasumi
- (醬 鹵 鴨 舌) 鴨の舌、特製辛味噌ソース和え チシャトウと共に 1人前 ¥880
Duck tongue with special miso sauce
- (白切 貴妃鶏) 香り鶏の蒸し鶏、上海葱醤油ソース ¥2,860
Steamed chicken with leek and soy sauce

【Hair crab】

- (蟹粉 炒蝦球) 蟹のほぐし身と大ぶり海老の炒め ¥4,620
Stir-fried prawn and crab meat
- (蟹粉 元壺) 蟹のほぐし身とふかひれの濃厚醤油煮込み 1人前 ¥8,580
Braised shark's fin and crab meat in soy sauce
- (蟹粉 砂鍋排翅) 蟹のほぐし身かけふかひれの姿土鍋煮込み 1人前 ¥12,100
Braised special whole shark's fin with crab meat

【Shark's fin】

- (紅焼白子元壺) 壺入り、ふぐの白子とふかひれの濃厚醤油煮込み 1人前 ¥11,000
Braised shark's fin and pufferfish milt in soy sauce
- (牛尾骨魚翅燉湯) 牛テールとふかひれの薬膳蒸しスープ 1人前 ¥3,300
Steamed medicinal soup with shark's fin and beef tail
- (銀魚竹笠魚翅湯) ふかひれ入りしらすと衣笠茸のとろみスープ 1人前 ¥2,750
Shark's fin soup with whitebait & kinugasa mushroom

【Seafood】

- (白灼水蛸) 水タコの湯引き 特製香味醤油ソース ¥3,300
Parboiled octopus with special soy sauce
- (苔条炸蛸筍) 水タコと筍の青海苔風味揚げ ¥3,080
Deep-fried octopus and bamboo shoots with greenlaver
- (各種北寄貝料理) 北寄貝蒸し料理(黒豆、ニンニク、XO醬etc...) 1匹 ¥1,650
Surf clam dish(black beans , garlic, XO sauce etc...)
- (各種蝦夷鮑料理) 蝦夷アワビ料理(葱生姜炒め、あさり炒めetc...) 時価
Lobster(stir-fried leek and ginger , stir-fried vegetables etc...)

【Meat】

- (風沙炸大蒜排骨) スペアリブと行者ニンニクのガーリック風味揚げ 2本より ¥2,640~
Deep-fried spareribs with garlic spice

【Vegetables】

- (時菜各種) 季節野菜料理(豆苗、空豆、油麦菜、ガイラン菜etc...) ¥2,750~
Seasonal vegetables(pea sprouts , broad beans , leaf lettuce, chinese broccolis etc...)

【Dim sum】

- (蜆時菜春卷) クレソンと筍、あさり入り春巻き 3本 ¥1,320
Spring rolls of watercress and clame

【Noodle & Fried rice】

- (櫻蝦苔条炒飯) 桜海老とあおさのチャーハン ¥1,760
Fried rice sakura shrimp with sea lettuce , special soup
- (銀魚生菜姜炒飯) しらすとレタス入り生姜風味チャーハン ¥1,870
Fried rice with whitebait and lettuce , ginger flavor