

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

- (上海秘汁炮鮑魚) アワビと白身魚の上海風冷製仕立て 1人前 ¥2,200
Cold abalone and white fish with Shanghai style sauce
- (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 ¥7,200
Cold bean-stach with scallion sauce, caviar and Karasumi

【Shark's fin】

- (干貝湯葉魚翅湯) 干し貝柱と生湯葉のふかひれスープ 1人前 ¥2,300
Shark's fin soup with dried scallops and Yuba
- (干煎苔上湯散翅) ふかひれとキノコの煎り焼き 青海苔上湯スープ 1人前 ¥14,000
Pan-fried whole shark fin and mushrooms with green laver sauce

【Seafood】

- (各種炒蝦夷鮑) 蝦夷アワビの各種料理 (XO醬, 青海苔ソース, 黒豆ソース) ¥3,600
EZO abalone dish (XO sauce, Green laver sauce, Black bean sauce)
- (各種波紋龍蝦料理) オマール海老の料理 時価
(すっぱ辛いスープ仕立て, 葱生姜煮込み, チリソース)
Loyster dish (Sour sauce, Braised leek and ginger, Chili sauce)
- (奶油双鮮海鮮) ホタテ貝柱とサーモンのクリーム煮込み ¥4,500
Braised scallops and salmon with cream sauce
- (風沙炸蘑菇甘鯛) 甘鯛とキノコのガーリック風味揚げ ¥4,500
Deep-fried tilefish and mushrooms with garlic

【Meat】

- (宮保炒牛小排骨) 骨付きカルビと季節野菜のオイスターソース炒め ¥3,800
Stir-fried short rib and seafood with oyster sauce
- (豆豉炒松露和牛片) 和牛と旬のキノコの黒豆風味炒め トリュフの香り ¥6,600
Stir-fried Japanese beef and foie gras with sweet spicy sauce, truffle flavor
- (松露手羽先) トリュフ入り手羽先の窯焼き 3本 ¥2,850
Chicken wings dumplings

【rice】

- (大蒜和牛蘑菇炒飯) ニンニク香る和牛ときのこの炒飯 ¥3,600
Fried Japanese beef rice with garlic flavor
- (海鮮荷葉飯) 干し貝柱と海老の蓮の葉包みご飯 1人前 ¥1,100
Steamed rice and dried scallops wrapped in lotus leaves