

季節のおすすめ Seasonal menu

【Appetizer】

- (酔 牡 丹 蝦) 牡丹蝦の紹興酒漬け ¥2,500
Marinated BOTAN shrimp 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 ¥7,200
Cold bean-stach with scallion sauce . caviar and Karasumi

【Shark's fin】

- (銀 魚 魚 翅 湯) シラウオ入りふかひれスープ 1人前 ¥2,300
Shark's fin soup with ice fish
- (蟹 粉 元 壺) 上海蟹ミソのせ 壺入りふかひれの濃厚醤油煮込み ¥9,600
Braised shark's fin and Shanghai crab butter in soy sauce

【Seafood】

- (椒 塩 炸 時 菜 蛸) 水蛸と春野菜のスパイス揚げ ¥2,600
Deep-fried octopus and seasonal vegetables with spice
- (干 番 茄 炒 時 菜 貝 類) 旬の貝とドライマトのあっさり炒め ¥2,800
Stir-fried shellfish with dried tomato
- (蟹 粉 炒 蝦 球) 上海蟹ミソと大ぶり海老の炒め ¥6,400
Stir-fried prawn and Shanghai crab butter

【Meat】

- (各 種 煨 牛 腩) 牛バラ肉の各種料理 ¥3,600
(四川風辛味煮込み, 塩漬け唐辛子の煮込み)
Braised beef dish (Braised Sichuan sauce, Braised Sour sauce)
- (小 茴 香 時 菜 羊 肉 片) ラム肉と季節野菜の炒め クミンの香り ¥3,600
Stir-fried lamb and vegetables with cumin
- (干 焼 時 菜 炒 和 牛 肉 片) 黒毛和牛と季節野菜の甘辛山椒炒め ¥5,400
Stir-fried Japanese beef and vegetables with sweet and spicy sauce

【Dim Sum】

- (湯 扒 蛤 蜊 腐 皮 卷) アサリと菜の花の湯葉巻き スープあんかけ 1本 ¥800
Beancurd skin with clams and canola flower starchy sauce (2本より)

【Noodle & Fried rice】

- (銀 魚 生 菜 炒 飯) シラウオとレタスのチャーハン ¥2,000
Fried rice with ice fish and lettuce
- (蟹 粉 拌 麵) 上海蟹ミソかけ特製葱油そば ¥3,300
Boiled noodles with leek oil with Shanghai crab butter