

# 季節の特別料理

Chef's Seasonal Recomend

## 上海蟹 上海大闸蟹

上海蟹は2023年9月26日より  
ご提供いたします。

前菜  
餐前小食 Appetizers

上海蟹の紹興酒漬け  
醉蟹

一杯 ¥5,900 ~

海鮮  
游龍活魚 Seafood

上海蟹の姿蒸し  
清蒸上海蟹



雌 メス ¥7,600 ~  
female ¥9,800  
雄 オス ¥8,700 ~  
male ¥10,800

大海老の上海蟹あんかけ  
上海蟹粉蝦球

¥4,900

スープ  
汤 Soup

フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ  
上海蟹粉排翅

¥16,000

フカヒレの醤油煮込み 壺仕立て 上海蟹あんかけ  
上海蟹粉元盅

¥9,500

野菜  
時令蔬菜 Vegetables

上海蟹の蟹みそ煮込み豆腐  
上海蟹粉豆腐

¥4,300

豆苗の上海蟹あんかけ  
上海蟹粉豆苗

¥4,500

麺・飯  
五穀之豊 Noodle and Rice

上海蟹のスープ麺  
上海蟹粉湯麵

小碗 ¥2,500

half

お一人様 ¥5,000  
for one person

上海蟹の餡かけチャーハン  
上海蟹粉炒飯

¥5,000

海鮮  
游龍活魚 Seafood

モンサンミッシェル産ムール貝と白いんげん豆板春雨の煮込み  
貽貝白扁豆春雨

¥2,900

オマール海老の九条葱とジンジャー炒め  
葱姜炒大龍蝦

一尾 ¥9,800 ~

本日の鮮魚 醤油蒸し  
清蒸時魚

¥2,800

活け鮑と黄韭の炒め  
油泡炒鮑片

¥4,900

スープ  
汤 Soup

雲南省産 素材の恵み、五種きのこの極上蒸しスープ  
云南五彩菌菇湯

¥2,400

野菜  
時令蔬菜 Vegetables

季節中国野菜の炒め  
中式炒素菜

¥1,800

肉料理  
牛猪家禽 Meat

オーストラリア産 ラム肉の炒め クミン香る葱と一緒に  
孜然羊肉炒時蔬

¥4,600

和牛フィレ肉と季節野菜 黒蜜と黒酢ソース  
黒酢炒牛腩利

¥7,300

数量限定

イタリア産たっぷりトリュフと牛肉のチャーハン  
牛肉松露炒飯

¥4,800

栗と自家製サルシッチャのチャーハン  
栗意式香肠炒飯

¥2,800

サルデーニャ産カラスミとセロリのチャーハン  
鳥魚子芹菜炒飯

¥3,300

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性があります。※Menus are subject to change without notice.

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.