

季節の特別料理

Chef's Seasonal Recommend

前菜

餐前小食 Appetizers

数量限定

愛媛県産 渡り蟹の紹興酒漬け

一杯 ¥10,900 ~

酔青蟹

数量限定

五島列島産 岩牡蠣のガーリック蒸し

二個 ¥3,800

蒜茸蒸岩牡蠣

一個追加 ¥1,900

北海道産 北寄貝と季節野菜の青山椒炒め

¥3,600

実山椒炒北寄貝

本日の鮮魚 醤油蒸し

¥3,300

清蒸時魚

大海老の山椒塩香り衣揚げ

¥3,500

実山椒炸蝦球

活け鮑と九条葱のジンジャー炒め

¥4,600

姜葱炒鮑片

オマール海老と春雨の四川風炒め

一尾 ¥11,800 ~

麻辣粉絲大龍蝦

スープ

汤 Soup

フランス産そら豆と冬瓜、
オカヒジキのスープ

お一人様 ¥1,600

蚕豆冬瓜湯

壺入り白菜とフカヒレの醤油煮込み

お一人様 ¥6,300

紅焼白菜元壺

野菜

時令蔬菜 Vegetables

数量限定

フレッシュヤングコーンの干し貝柱あんかけ

¥2,700

干貝柱玉米笋

季節中国野菜の炒め

¥1,800

中式炒素菜

肉料理

牛猪家禽 Meat

牛肉細切りと苦瓜の豆鼓炒め

¥2,600

豆鼓炒苦瓜牛肉絲

梅肉黒酢スプタ 心地よい酸味

¥2,600

梅汁黒醋排骨

和牛フィレ肉と季節野菜 黒胡椒ソース

¥8,800

黒胡椒炒牛腩利

数量限定

イタリア産たっぷりリュフと鮑のチャーハン

¥5,300

鮑魚松露炒飯

国産レモンと鶏肉のチャーハン

¥2,800

檸檬鶏炒飯

穴子と茄子、茗荷の香ばしい焼き土鍋チャーハン

¥3,800

星鰻茄子砂鍋炒飯

※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.