

旬のおすすり料理

Chefs seasonal Recommend

(税込/Tax-included)

葉蒜醉鳥賊	翡翠仕立ての老酒漬けヤリイカ <i>Liquor preserved spear squid, dressed with original garlic leaves sauce</i>	小盆 one dish	¥1,870
魚仔鮑白子	下関産 とらふぐ白子の煎り焼き キャビアのせ上湯ソース <i>Sautéed globefish's soft roe and special sauce, topped with caviar</i>	お一人様 for one person	¥4,400
冬笋香燉湯	たけのこと山伏茸の蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed soup with bamboo and mushroom with Kinka ham soup stock</i>	お一人様 for one person	¥2,640
干煎香魚翅	フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き 柑橘の香る上湯ソース <i>Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with Kinka ham soup stock sauce</i>	お一人様 for one person	¥13,750
白灼鮮龍蝦	伊勢海老 えび出汁の湯引き 香味醤油ソース <i>Par-boiled lobster and vegetables with original soy sauce</i>	半身 half	¥6600～ ¥8,800
麗酒炒鮑片	アワビの富麗華酒炒め <i>Stir-fried abalone and vegetables with sweet Shaoxing wine flavor</i>	お一人様 for one person	¥2,750
葱姜炒文蛤	はまぐりと九条葱のあっさり炒め、生姜風味 <i>Stir-fried clam and green onions of Kyuoto with salted taste, ginger flavor</i>	小盆 one dish	¥3,300
塩焗炒斑球	ハタの炒め 漢方生姜とエシャロットの風味 <i>Stir-fried grouper with aroma-ginger and deep-fried shallot flavor</i>	小盆 one dish	¥3,300
蜜椒鮮桜鯛	桜鯛の煎り焼き はちみつ風味の黒胡椒ソース <i>Deep-fried sea bream and black pepper sauce with honey flavor</i>	小盆 one dish	¥2,420
九条葱和牛	和牛ランプの炒め 九条葱と空豆、うまみ醤油 <i>Stir-fried Wagyu beef ground and vegetables with original soy sauce</i>	小盆 one dish	¥4,400
東方和牛里脊	和牛フィレ肉の炒め 白胡麻と香港味噌のスパイシーソース <i>Stir-fried Wagyu beef fillet with sesame and Chinese miso sauce</i>	小盆 one dish	¥7,150
黒蒜金華豚	金華豚の炒め 熟成黒にんにく風味 <i>Stir-fried Kinka pork and vegetables with black garlic sauce</i>	小盆 one dish	¥3,410
黒椒炒鹿肉	えぞ鹿ロースの低温調理 広東スタイルの黒胡椒ソース <i>Stir-fried venison with black pepper sauce, Cantonese style</i>	小盆 one dish	¥3,410
清炒彩春菜	うるいとセリ、百合根、こごみ 春の彩り旬菜炒め <i>Stir-fried spring vegetables with salted taste</i>	小盆 one dish	¥2,420
滋味白露笋	ホワイトアスパラガス まろやかな白ゴマと酒粕のソース <i>Steamed white asparagus with sesame and sake lees sauce</i>	小盆 one dish	¥2,750

表示価格は税込み表記でございます。別途10%のサービス料を頂戴いたします。

All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill.