旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

（税込/ *Tax-included*）

魚仔鮒白子	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 *Sautéed globefish's soft roe and special sauce, topped with caviar*	お一人様 *for one person*	¥4,400
竹笋香燉湯	たけのこと山伏茸の蒸しスープ　金華ハムだしの香港風 *Steamed bamboo soup and mushroom with Kinka ham soup stock*	お一人様 *for one person*	¥3,300
干煎香魚翅	フカヒレの煎り焼き　毛蟹を散りばめた上湯ソース *Pan-fried shark's fin and hair crab with Kinka ham soup stock sauce*	お一人様 *for one person*	¥14,300
椶芽北寄貝	北寄貝の炒め　タラの芽の鮮やかな翡翠ソース *Stir-fried surf clam and seasonal vegetables with mountain herb sauce*	小盆 *one dish*	¥2,750
葱姜炒文蛤	はまぐりと九条葱のジンジャーソース炒め *Stir-fried clam and green onion with ginger sauce*	小盆 *one dish*	¥3,520
白灼鮮龍蝦	伊勢海老 えび出汁の湯引き　香味醤油と *Par-boiled spiny lobster with original soy sauce*	小盆 *one dish*	¥8,800
油浸脆甘鯛	甘鯛の松笠仕立て　スパイシー甘辛醤油 *Deep-fried tilefish and leak with spicy soy sauce*	小盆 *one dish*	¥3,960
豆醤炒鮟鱇	鮟鱇のまろやか豆醤炒め *Stir-fried monkfish with vegetables with soy been paste*	小盆 *one dish*	¥2,860
干焼鱈白子	タラの白子の香り揚げ　ピリ辛ソース *Deep-fried cod soft roe and shredded vegetables with chili sauce*	小盆 *one dish*	¥3,080
香葱炒牡蠣	牡蠣と九条ねぎの炒め　X.O醤と生姜風味 *Stir-fried oyster and leek, ginger with X.O sauce*	小盆 *one dish*	¥3,300
清蒸鮮牡蠣	牡蠣の香り蒸し　香味醤油たれ *Steamed oyster with original soy sauce*	小盆 *one dish*	¥3,300
九条葱和牛	和牛サーロインの炒め　九条葱と空豆、うまみ醤油 *Stir-fried Wagyu beef sirloin and vegetables with original soy sauce*	小盆 *one dish*	¥5,720
山葵牛里脊	和牛フィレの炒め　山わさび香る赤酢と甘味噌 *Stir-fried Wagyu fillet and Chinese barbecue sauce with horseradish*	小盆 *one dish*	¥7,150
清炒彩春菜	うるいとセリ、百合根、こごみ　彩り旬菜の炒め *Stir-fried various spring vegetables with salted taste*	小盆 *one dish*	¥2,640
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 *Stir-fried venison with black pepper sauce, Cantonese style*	小盆 *one dish*	¥3,410
白子麻婆麺	*タラの白子麻婆　香港麺添え* *Boiled cod soft roe with Mapo sauce add boiled thin noodle*	お一人様 *for one person*	¥2,200

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.