旬のおすすめ料理 *Chef's Seasonal Recommend*

(税込/*Tax-included*)

椒麻香莴笋	チシャトウの冷製 椒麻仕立て *Chilled celtuce with fragrant peppercorn sauce*		小盆 *one whole*	¥1,650
妙齢脆乳鴿 〈要予約〉	特選 鳩のパリパリ姿焼き *Crispy roasted whole squab*	**※2日前までの要予約となります。** **Reservation required, please book at least 2 days in advance.*	1羽 *one whole*	¥7,150
干煎香魚翅	ふかひれの煎り焼き 金華ハム出汁のソース *Pan-fried shark's fin with Jinhua ham broth*		お一人様 *for one person*	¥14,300
魚仔醤白子	下関産とらふぐ白子の煎り焼き キャビアのせ上湯仕立て *Pan-seared tiger puffer milt with caviar in Jinhua ham broth*		1個 *one piece*	¥4,400
人参燉鳥雞	高麗人参と烏骨鶏の香港風蒸しスープ *Hong Kong style double-boiled soup with silky flow and ginseng*		お一人様 *for one person*	¥3,300
鮮龍蝦				
・X.O粉絲煲	伊勢エビと春雨のX.O醤炒め *Stir-fried spiny lobster and glass noodles with X.O sauce*		半身 *one dish*	¥13,200
・姜葱爆	伊勢海老のジンジャーソース炒め *Stir-fried spiny lobster with ginger*		半身 *one dish*	¥13,200
・干葱炒	伊勢海老のエシャロット薫るソース炒め *Stir-fried spiny lobster with shallot-infused sauce*		半身 *one dish*	¥13,200
肝汁炒鮑魚	あわびの肝ソース炒め *Sautéed sliced abalone with liver sauce*		1個 *one whole*	¥2,970
家焼石斑魚	ハタときのこの香菜薫る郷土風煮込み *Braised grouper and assorted mushrooms in home-style soy sauce, with fresh cilantro*		小盆 *one dish*	¥3,960
和牛里脊				
・陳皮牛里脊	和牛フィレの炒め 陳皮風味の中国醤油ソース *Stir-fried Wagyu fillet in Chinese soy sauce with dried orange peel flavor*		小盆 *one dish*	¥7,150
・黒椒牛里脊	和牛フィレのと九条ネギの黒胡椒炒め *Stir-fried Wagyu fillet and Kujo scallions with black pepper*		小盆 *one dish*	¥7,150
三菇炒素菜	三種きのこの炒め(トキイロヒラタケ・霜降りヒラタケ・白舞茸) *Stir-fried 3 kinds mushrooms* (*Pink oyster mushroom, Shimofuri oyster mushroom and white maitake mushroom*)		小盆 *one dish*	¥2,860

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。
Prices include tax and are subject to a 10% service charge.