

料理長の季節のおすすめ

Chef's seasonal recommendation

前菜 Appetizer	上海蟹の紹興酒漬け	(半身)	2,750円
	Chinese rice wine pickled Shanghai Crab	Half	
		(一匹)	5,500円
		Whole	
	春雨のカラスミ和え キャビア添え (一人前)		3,630円
	Karasumi and spring rain and caviar		
	インゲンの高菜和え (小盆)		1,540円
	Green beans tossed with pickled Takana greens		
	板春雨の辛味胡麻和え (小盆)		1,210円
	Spicy sesame flat glass noodles		
鱻・湯 Shark fin・Soup	フカヒレの原ビレ姿の煎り焼き上湯ソース (一人前)		22,000円
	Baked a large whole shark-fin with imperial sauce		
	フカヒレの原ビレ姿煮込み 上湯ソース (一人前)		22,000円
	Stewed a large whole shark-fin with imperial sauce		
	焼きフカヒレの上湯ソース (一人前)		8,800円
	Baked shark-fin with imperial sauce		
	つぶ貝と海老芋と衣笠茸のスープ (一人前)		1,650円
	Whelk and Ebiimo (Japanese yam) clear soup		
	牛肉とナズナのスープ (一人前)		1,210円
	Beef and Nazuna (Chinese herb) soup		
海鮮料理 Seafood	季節の白身魚のカラスミかけ (一人前/2切)		2,420円
	Seasonal fish finished with bottarga		
	衣笠茸の帆立詰め (一人前/2本)		1,760円
	Scallop-stuffed bamboo fungus		
肉料理 Meat	和牛の龍井茶炒め (小盆/6切)		4,070円
	Stir-fried wagyu with Longjing Tea		
	和牛の炒め 金柑ソース (小盆/6切)		4,070円
	Stir-fried wagyu with kumquat sauce		

	牛たんとなつめの煮込み (小盆/4本)	3,300円
	Stewed Beef Tongue and Jujube	
	豚肉と竹の子の上海風煮込み (小盆/4個)	2,310円
	Stewed pork with Bamboo shoots	
野菜料理 Vegetable dishes	衣笠茸のアスパラ詰め上湯ソース (小盆)	2,420円
	Bamboo fungus stuffed with asparagus in superior broth sauce	
	竹の子の素揚げ、青のり添え (小盆)	2,200円
	Deep-fried bamboo shoots garnished with Aonori	
	菜の花のスパイス炒め (小盆)	2,090円
	Stir-fried Nanohana with special spices	
点心 Dim sum	タロ芋の蒸し餃子 (3個)	726円
	Steamed taro dumplings	
	豚肉と鶏肉の春巻き (3本)	726円
	Pork and chicken spring rolls	
麺・飯 Rice and noodles	蟹肉入りトリュフの卵白炒飯、紹興酒漬けの黄身添え	2,420円
	Egg-white fried rice with crab meat and truffle, topped with a Chinese wine pickled egg yolk	
	和牛と金柑の炒飯	2,200円
	Wagyu and Kumquat fried rice	
	プチヴェールと海老の炒飯	1,980円
	Fried Rice with Petit Vert and Shrimp	
	黄韭と細切り豚肉の両面パリ焼きそば	1,650円
	Double-side crispy noodles with yellow chives and shredded pork	

※上記の金額には10%の消費税が含まれております。
 ※上記の金額には10%のサービス料が含まれておりません。
 (ランチの2F及び1Fではサービス料を頂戴しておりません。)
 ※小盆はお二人様分の量となっております。