

酔青蟹	渡り蟹の紹興酒漬け <i>Blue crab marinated in Shaoxing wine</i>	半身 一匹	¥5,500 ¥11,000
蒜泥松露龍蝦	伊勢海老のガーリックトリュフソース <i>Spiny Lobster Served with Garlic Truffle Sauce</i>		¥13,200
蒜蒸鮮貝丸茄子	ホタテと丸茄子のガーリック蒸し <i>Garlic-steamed scallops and round eggplant</i>		¥2,640
実山椒炒蝦球	大エビの実山椒炒め <i>Stir-Fried prawn with green Japanese peppercorns</i>		¥1,980
清炒魷魚花萼	アオリイカと花ニラの強火炒め <i>Stir-Fried Aori Squid and Chinese Chives over High Heat</i>		¥1,980
黒椒炒甲魚煲	南信州産 スッポンの黒胡椒炒め <i>Stir-Fried Soft-Shelled Turtle with Black Pepper</i>		¥5,500
玉米笋信州猪肉燉湯	髭付きヤングコーンと信州ポークの蒸しスープ <i>Steamed Soup with Young Corn with husk and Shinshu Pork</i>	お一人様	¥1,980
海鮮純菜魚翅蛋白湯	海鮮とジュンサイ入りフカヒレの卵白スープ <i>Shark Fin Soup with Seafood, Junsai, and Egg White</i>	お一人様	¥4,950
XO醬炒和牛里脊	信州和牛フィレ肉のXO醬炒め <i>Stir-Fried Shinshu Wagyu Beef Fillet with XO Sauce</i>		¥7,700
香辣炸軍鶏	信州黄金シャモと旬野菜の四川風からあげ <i>Sichuan-Style Fried Shinsyu Golden Shamo Chicken with Seasonal Vegetables</i>		¥2,640
生菜包信州和牛新牛蒡	新ゴボウと信州和牛の甘味噌炒め レタス包み <i>Stir-Fried Shinshu Wagyu and New Burdock in Sweet Miso, Served with Lettuce Wraps</i>		¥2,640
清炒柳松茸山東菜	柳松茸と山東菜のあっさり炒め <i>Light Stir-Fry of Yanagi Matsutake Mushrooms and Shandong Greens</i>		¥1,980
鴨肉生菜麻辣炒飯	鴨肉とレタスの麻辣炒飯 <i>Fried Rice with Duck and Lettuce Spicy Sichuan-Style</i>		¥1,870
毛蟹鮮青豆炒飯	新鮮グリーンピースと毛ガニのあんかけ炒飯 <i>Fried Rice with Fresh Green Peas and Hairy Crab in Thick Sauce</i>		¥3,300