特別料理 Special seasonal menu

上海蟹

- 上海蟹の紹興酒漬け　一匹 5000 円

当店では上海蟹の紹興酒漬けを器に身と味噌を出して提供しておりますが、甲羅をつけたままを希望の方はお申し付け下さいませ。

- 上海蟹　小 5000 円 / 中 7000 円 / 大 8800 円

オスかメスがございますが、季節によって変わりますので、ご希望の物がご提供できない事もございますので、ご了承下さいませ。

前菜

- ピータン豆腐のムース　1200 円
  （キャビアのせプラス 3000 円）
- ボタン海老の紹興酒漬け　1600 円

お肉、北京ダック

- 長野県産　月の輪熊の手　時価
- 北京ダック　上海蟹巻　一本 5000 円
- 北京ダック　キャビア巻　一本 8000 円
- 北京ダック　ウニ巻き　一本 5000 円
- 北京ダック　XO 醤巻き　一本 3000 円
- 北京ダック 1/4 サイズ（1 ～ 2 本）　2800 円
- 黒酢の酢豚　小 2080 円 / 大 3080 円
- 白金豚（はっきんとん）黒酢酢豚　1800 円
- 黒毛和牛の中華風しゃぶしゃぶ　3200 円
- 黒毛和牛リブロースの黒胡椒炒め　4000 円
- 黒毛和牛リブロースの黒酢ソース　4000 円
- 黒毛和牛リブロース入り麻婆豆腐　4500 円

点心

- 海老シューマイ　一個 250 円
- 海老蒸し餃子　一個 250 円
- ユーグレナ入り海老シューマイ　一個 250 円
- ユーグレナ入り海老蒸し餃子　一個 250 円

海鮮、ふかひれ

- ふかひれの姿煮込み上海蟹ソース　15000 円より
- ふかひれの姿煮　鶏白湯濃厚ソース　8300 円より
- 煎り焼きふかひれの姿　小 8300 円 / 大 12500 円
  （松茸追加　+3000 円）
- ふかひれのスペシャル（壺）　6000 円
- 上海蟹味噌入りふかひれのスペシャル（壺）　8000 円
- 伊勢海老の葱生姜炒め　半身 3800 円
- 干鮑の姿煮込み　一粒 8000 より
- 鮑の姿蒸し　葱油ソース　一粒 1800 円
- 蟹と春雨のカラスミキャビアのせ　4000 円
- 海鮮と豆腐の辛味土鍋　2500 円
- 甘鯛のしっとり仕上げ鱗は揚げて　2 切 2500 円
- あゆとしその春巻き　一本 1000 円
- フグの白子　春巻き　一本 1500 円
- 鮑の春巻き　一本 2000 円
- 蟹の春巻き　一本 3000 円

野菜

- 空心菜の炒め　小 2100 円 / 大 3200 円
- ホワイトアスパラ　カラスミソース　2700 円

ご飯、おそば

- 角煮のせ　麻辣　混ぜそば　1500 円
- 麻辣担々麺　1500 円
- 松茸そば　3000 円
- 特選和牛入り醤油炒飯　2500 円
- やわらか牛タンのせ　XO 醤炒飯　3500 円
- フォアグラのソテー丼　2500 円
- フォアグラと鰻　しそ炒飯　3500 円
- 白トリュフかけ　蟹入りふわとろ卵炒飯　8000 円
- 松茸とふかひれのあんかけ炒飯　6000 円

トリュフは在庫に限りがございますので、ご確認くださいませ。
表示料金に消費税、サービス料 10％を加算させていただきます。