

## 季節のおすすめ Seasonal menu

### 【Appetizer】

- ( 珍味 醉 牡丹 蝦 ) **ボタン海老の紹興酒漬け** 1尾 ¥2,500  
*Marinated spot prawn with Chinese wine*
- ( 珍味 醉 青 蟹 ) **渡り蟹の紹興酒漬け** 時価  
*Marinated blue crab with Chinese wine*
- ( 凍 毛 蟹 ) **毛蟹の冷製 特製赤酢ソース** 時価  
*Cold hair crab with red vinegar*
- ( 碧 緑 双 仔 粉 ) **キャビアとカラスミかけクラゲと春雨の葱油和え** 1人前 ¥7,200  
*Cold glass noodles with scallion sauce, caviar and Karasumi*
- ( 辣 鮑 片 海 蜆 頭 ) **あわびとクラゲの頭の自家製ラー油和え** ¥4,800  
*Cold abalone and jellyfish head with chili oil*

### 【Seafood】

- ( 清 炒 時 菜 北 寄 貝 ) **北寄貝と春野菜のあっさり炒め** ¥3,600  
*Stir-fried seasonal vegetables and surf clam*
- ( 大 蒜 蒸 春 雨 北 寄 貝 ) **北寄貝と春雨のガーリック蒸し** 1人前 ¥1,500  
*Steamed surf clam and glass noodles with garlic*
- ( 白 灼 蛸 ) **タコの湯引き 特製香味醤油ソース** ¥4,200  
*Instant-boiled Octopus*
- ( 辣 炸 蛸 ) **タコの四川風香り揚げ** ¥3,300  
*Deep-fried Octopus with Sichuan flavour*
- ( 泡 辣 醬 波 紋 龍 蝦 ) **オマール海老のすっぱ辛いスープ仕立て 香菜の香り** 1尾 ¥16,000~  
*Sour spicy soup with lobster, coriander side-dishes*
- ( 干 焼 行 者 波 紋 龍 蝦 ) **オマール海老と行者ニンニク入りチリソース煮込み** 1尾 ¥17,000~  
*Braised lobster and ascetic garlic with chili sauce*

### 【Shark's fin&Soup】

- ( 紅 焼 鮑 元 壺 ) **壺入り アワビとふかひれの濃厚醤油煮込み** 1人前 ¥11,000  
*Braised shark's fin and abalone with soy sauce in a pot*

### 【Meat】

- ( 風 沙 炸 排 骨 ) **スペアリブの行者にんにく入りガーリック風味揚げ** 1本 ¥1,800  
*Deep-fried spareribs and ramps with garlic* (2本~)
- ( 宮 保 白 露 笋 牛 肉 巻 ) **ホワイトアスパラガスの和牛巻き 甘辛ソース** ¥7,800  
*Beef-wrapped white asparagus with sweet and spicy sauce*

### 【Vegetable】

- ( 当 天 時 菜 料 理 ) **季節野菜料理 (豆苗、空豆、うりい、ホワイトアスパラガスなど)** ¥3,000~  
*Seasonal vegetables (pea sprouts, canola flower, white asparagus etc...)*

### 【Dimsum】

- ( 洋 葱 金 華 芝 士 春 巻 ) **新玉ねぎと金華ハムのチーズ春巻き** 3本 ¥1,320  
*Spring roll with onion and Jinhua ham and cheese*
- ( 咸 水 角 ) **五目入り揚げもち団子** 3個 ¥990  
*Deep-fried rice cake with Subgum*

### 【Noodle & Fried rice】

- ( 網 腸 詰 香 菇 蒸 叶 飯 ) **あさりと腸詰入り蓮の葉包み蒸しご飯** 1個 ¥1,500  
*Steamed rice with Clams and Sausage* (2個~)
- ( 肉 末 加 哩 担 々 麵 ) **挽き肉のせカレー担々麵** 1人前 ¥1,500  
*Curry dandan noodles with ground beef*
- ( 香 米 桜 蝦 美 蓉 帯 子 炒 飯 ) **桜海老と卵白、ホタテ入りジャスミン米チャーハン** ¥3,800  
*Fried jasmine rice with sakura shrimp and scallops*

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。 A 10% service charge will be charged

※お料理のご相談やアレルギーなどございましたら、係の者にお申し付けください。 Should you have any food allergies or special requests please ask our staff