季節のおすすめ　Seasonal menu

【Appetizer】

（醉珍蝦夷鮑）　蝦夷鮑のオリジナル紹興酒漬け　1人前 ¥2,500
Ezo abalone marinated in house special shaoxing wine

（三宝歯水煮浸）　白身魚と蒸し鶏、揚げ豆腐の上海式特製煮浸し　1人前 ¥2,500
Shanghai-style simmered white fish, steamed chicken and fried tofu

【Seafood】

（紅焼牛肝葱河豚）　ポルチーニ茸香るふぐと一本長ネギの上海醤油煮込み　1人前 ¥3,500　2人前より
Braised pufferfish with porcini mushrooms and scallions in Shanghai soy sauce

（各種炸河豚料理）　ふぐの衣揚げ各種料理　(青海苔ガーリックスパイス、四川風辛味)　1人前 ¥3,500
Today's deep-fried pufferfish dishes

（白味噌鮑生菜包）　鮑と野菜の味噌炒め　レタス包み　(レタス3枚付き)　¥2,800
Stir-fried abalone with miso, served with lettuce wraps

（飛子大葉炒蝦球帯子）　大ぶり海老とホタテのとびっこ入り大葉風味炒め　¥3,600
Stir-fried shrimp and scallops with tobiko and shiso

（泡辣莫笋波紋龍蝦）　オマール海老とチシャトウの塩漬け唐辛子のスープ仕立て　1尾 ¥17,000
Lobster and celtuce in pickled chili pepper broth

【Shark's fin】

（上湯元壷）　壷入り ふかひれの上湯ソース煮込み　¥11,000
Braised shark fin in superior broth sauce, served in a pot

（砂鍋紅焼大排翅）　大姿ふかひれの土鍋醤油煮込み　約180g　¥23,000
Braised whole shark fin in soy sauce

（砂鍋上湯大排翅）　大姿ふかひれの土鍋上湯ソース煮込み　約180g　¥25,000
Braised whole shark fin in superior broth sauce

【Meat】

（各種炸排骨料理）　スペアリブの揚げ物各種料理　(辛味スパイス、青海苔、黒酢ソース)　1人前 ¥1,800　2人前より
Today's deep-fried spare ribs dishes

（砂鍋紅焼栗鶏菌片）　鶏肉と栗、きのこの上海郷土料理風土鍋煮込み　¥2,800
Shanghai-style braised chicken with chestnuts and mushrooms

（泡辣粉皮和牛）　和牛と板春雨の塩漬け唐辛子のスープ仕立て　¥6,900
Wagyu beef and glass noodles in pickled chili pepper broth

【Vegetable】

（当天時菜料理）　各種季節野菜料理　(豆苗、A菜、カイラン菜、春菊など…)　¥3,000～
※調理方法はスタッフまでお尋ねください
Today's seasonal vegetable dishes

【Noodle＆Fried rice】

（叶花蝦仁飯）　海老と山の幸の蓮の葉包み蒸しご飯　1人前 ¥2,500
Lotus leaf-wrapped steamed rice with shrimp and seasonal mountain ingredients

（海鮮粒飛子炒飯）　海鮮ととびっこ入りチャーハン　¥2,500
Fried rice with seafood and tobiko

(檸檬黒椒和牛生菜炒飯)　和牛とレタス入りレモン黒胡椒チャーハン　¥4,500
Wagyu beef and lettuce fried rice with lemon and black pepper

(鼓油皇牛絲九王炒麺)　細切り牛肉と黄ニラの中国醤油の香ばしい焼きそば　¥3,800
Stir-fried noodles with shredded beef and yellow chives in chinese soy sauce

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。　*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*