

料理長の季節のおすすめ *Recommend*

牛油果伴皮蛋蕃茄	アボカドとピータン、トマトの冷菜 <i>Cold appetizers Avocado, preserved egg Tomato</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,620
肉松拌茄子	茄子の冷菜ピータンソース <i>Eggplant with Preserved duck egg sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥846
東場魚子鮮鮑	鮑の冷菜 キャビア添え <i>Cold appetizers abalone with caviar</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,024
塩香鶏	香鶏のロースト <i>Fried Crispy Chicken</i>	1/4羽	¥2,160
脆皮香酥鴨	上海風鴨肉のサクサク揚げ <i>Deep-Fried crispy duck</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,240
黒松露龍蝦球	伊勢海老のあっさり炒め トリュフソース <i>Fried spiny lobster with truffle sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥8,532
川味釀苦瓜	ゴーヤの海老すり身詰め <i>Sauteed minced shrimp with bitter gourd</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,080
粉絲蝦球鍋	海老と春雨の土鍋煮込み <i>Stir-fried shrimp & bean starch in an earthen pot</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,024
上湯玉環桂甫	干し貝柱と冬瓜の蒸し物 上湯ソース <i>Steamed dried scallop & winter melon with superior soup</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,620
避風塘軟蟹	ソフトシェルクラブの揚げ物 ガーリック風味 <i>Deep-Fried soft shell crab garlic flavor</i>	一杯 <i>whole</i>	¥1,944
各式象拔蚌	ミル貝のお料理 <i>clam</i> 各調理法…湯引き、XO醬炒め <i>Instant-boiled or Stir-fried with XO source</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,024
春炒三鮮	春野菜の炒め <i>Stir-fried Spring vegetables</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,700
時菜炒広東苗菜	広東苗菜の炒め <i>Stir-fried Shandong vegetables</i> 各調理法…XO醬炒め、生姜炒め、上湯ソース <i>Stir-fried with XO source or Stir-fried with ginger or boiled with Chinese consomme source</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,700
鼓汁炒河粉	焼きビーフンの豆鼓ソース <i>Stir-fried rice vermicelli with bean paste source</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,944