

総料理長のおすすめ料理

Recommend

(税込み/tax-included)

酔香鮮海螺	サザエの紹興酒漬け <i>Liquor Preserved Turban Shell</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,566
上海風熏魚	マナガツオの上海風前菜 <i>Somked Pomfret Shanghai Style</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,566
牛油果皮蛋	アボカドとピータン、トマトの冷菜 <i>Cold appetizers with avocako,preserved egg and tomato</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,620
魚子醬魚翅	フカヒレと鮑の冷製 キャビア添え <i>Cold appetizers with shark's fin and abalone with caviar</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,320
魚子醬龍蝦	伊勢海老の上湯ソース炒め キャビアのせ <i>Stir-fried lobster with superior sauce topped with caviar</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥8,748
椒麻鮮魚球	季節魚の青山椒炒め <i>Stir-fried Seasonal Fish with Japanese Pepper</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,700
時菜象拔蚌	ミル貝の炒め <i>Stir-fried geoduck clam</i> 各調理法…XO醬炒め、生姜炒め、自家製海老味噌炒め <i>with XO sauce or with ginger or with special shrimp sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,700
翡翠鳳尾蝦	大海老の衣揚 翡翠ソース仕上げ <i>Fried Prawns with Jade Sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,268
辣酒煮海螺	サザエのサテーソース煮込み <i>Stewed Turban Shell with Special Sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,268
塩香鶏	香鶏のロースト <i>Fried crispy chicken</i>	1/4羽 <i>quarter</i>	¥2,160
香辣炸子鶏	鶏の唐揚げ 青山椒風味 <i>Deep-fried Chicken with Japanese Pepper</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,944
春炒三時鮮	春野菜の炒め <i>Stir-fried spring vegetables</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,700
木耳蔬菜鍋	沖永良部島産生きくらげと野菜の醤油煮込み <i>Braised Black Fungus and Vegetable in Soy Sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,700