

旬のおすすめ料理 *Chefs seasonal Recommend*

		(税込み/tax-included)	
上海醉海胆	うにの紹興酒漬け <i>Liquor preserved sea urchin</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,620 (¥1,500)
凉拌河豚皮	とらふぐ皮の細切り冷菜 黒酢の風味 <i>Chilled boiled globefish skin with black vinegar flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,890 (¥1,750)
自選鮪白子	下関産 とらふぐ白子の煎り焼き 青柚子風味の上湯ソース <i>Sautéed globefish's soft roe and special sauce with blue Citron flavor</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥3,240 (¥3,000)
牛肝菌燉翅	ポルチーニ茸とフカヒレの香港風 上湯蒸しスープ <i>Steamed shark's fin soup with porcini mushroom</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥7,020 (¥6,500)
甜醬炒赤貝	赤貝と九条ねぎ、銀杏の中国味噌炒め <i>Stir-fried ark shell and vegetables with Chinese sweet miso sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,970 (¥2,750)
自選脆甘鯛	甘鯛の松笠仕立て お好みの味わいで ・焼き茄子の薫る上湯ソース ・赤パプリカのピリ辛ソース <i>Fried tail fish (please choose your favorite) with special sauce and grilled eggplant / red paprika sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,780 (¥3,500)
自選青螯蝦	オマールブルー お好みの上海スタイルに ・ジンジャーと九条ねぎの薫る郷土風炒め ・まろやかなガーリックソース <i>Stir-fried blue lobster (please choose your favorite) with ginger and leek sauce / original garlic sauce</i>	半身 <i>half</i>	¥6,480 (¥6,000)
馬告醬和牛	和牛フィレの炒め 香味醤油とレモングラス香る馬告醬 <i>Fried Japanese beef fillet with Original soy sauce and Chinese crumble</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥6,480 (¥6,000)
自選炒鴨肉	シャラン産鴨肉 お好みの炒めものに ・富麗華酒炒め ・胡桃と四川花椒風味の炒め <i>Stir-fried Challans duck meat (please choose your favorite) with "Fureika"Shaoxing sweet wine flavor / walnut and Chinese pepper flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,780 (¥3,500)
旬菜炒貽貝	モン・サンミツシエル産ムール貝と空芯菜、賀茂茄子の炒め <i>Stir-fried mussels and water-spinach, eggplant with soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,484 (¥2,300)
清炒秋什菜	彩り秋野菜のあっさり炒め (ポルチーニ茸、芥蘭菜、茄子、蓮根 etc...) <i>Sautéed vegetables in autumn season</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,484 (¥2,300)
牛肝菌炒飯	ポルチーニ茸とトリュフの炒飯 特製スープ添え <i>Fried rice with porcini mushroom and truffle flavor, served with special soup</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,510 (¥3,250)
青螯蝦拌麵	オマールブルー濃厚ミソの上湯あんかけ和えそば <i>Boiled noodles served with Omar shrimp miso</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥7,020 (¥6,500)

お料理は二名様で程よくお召し上がり頂ける量となっております。
別途10%のサービス料を頂戴いたします。
食材は仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます。
予めご了承くださいませ。

*A dish is proper for 2 persons.
10% service charge will be added to your bill.
Food material will be changed without notice according
to the purchasing situation, please forgive.*