

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

海胆醉魷魚	やりいかの紹興酒漬け うにのアクセント <i>Liquor preserved cuttlefish and sea urchin</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥1,300
上海風鯧魚	まながつおのオリエンタルスパイス香る醤油煮込み冷菜 <i>Chilled braised butterfish with soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,500
上湯鮎白子	下関産 とらふぐ白子の煎り焼き 日向夏風味の上湯ソース <i>Sautéed globefish's soft roe and special sauce with Japanese citron flavor</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥3,000
自選青螯蝦	オマールブルー お好みの上海スタイルに ・ジンジャーと丸ねぎの薫る郷土風炒め ・まる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>	¥6,000
春筍燉魚翅	新たけのことフカヒレの香港風 上湯蒸しスープ <i>Steamed Shark's fin soup with bamboo and Japanese herbs</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥6,500
自選象拔蚌	活本ミル貝 お好みの広東スタイルで ・X.O醬炒め ・湯引き 香味醤油ソース <i>Stir-fried geoduck clam and vegetables with X.O sauce Parboiled geoduck clam and original soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,000
自選鮮赤鯿	活のどぐろ お好みの上海スタイルで ・松の実とあわせた郷土風炒め ・香り揚げ 塩漬け卵ソース <i>Stir-fried rockfish and pine nut with salted taste Deep-fried rockfish with salted egg taste</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
怪味炒鶏片	阿波尾鶏の炒め 唐辛子と四川山椒、酸味の彩り <i>Stir-fried chicken and vegetables with chili and sour sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,100
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 ・木の芽ソース炒め <i>Stir-fried Challans duck meat (please choose your favorite) with "Fureika"Shaoxing sweet wine flavor / Japanese herbs sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,500
滋味白露笋	ロワール産ホワイトアスパラガス まるやかな白ゴマと酒粕のソース <i>Fried white asparagus with sesame and sake lees sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,300
根菜汁春菜	春を彩る旬野菜の炒め 百合根のまるやかなソース (たらの芽、うど、空豆etc...) <i>Stir-fried seasonal vegetables with lily bulb sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,300
葱油香拌麵	桜えびと焦がしネギ香る特製和えそば <i>Boiled noodles mix with leek sauce, and deep-fried leek (without soup)</i>		¥1,600
鮮龍蝦拌麵	オマールブルー 濃厚えびミソの上湯あんかけ和えそば <i>Boiled noodles served with Omar tomalley sauce</i>		¥6,500

表示価格は税別表記でございます。別途消費税、10%のサービス料を頂戴いたします。

The price excludes tax. All price are subject to 10% service charge and government regulated 10% consumption tax