

旬のおすすり料理 *Chef's seasonal Recommend*

咸蛋黃猪蹄	薄切りアイスバインと塩漬け卵の冷前菜 <i>Chilled steamed pork shank and salted egg</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,700
上湯鮪白子	下関産 とらふぐ白子の煎り焼き かぼす風味の上湯ソース <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
自選炒龍蝦	伊勢海老 お好みの調理法で ・ガーリックと朝天唐辛子のスパイシー炒め ・ふんわり卵白とトリュフの上湯ソース <i>Stir-fried spiny lobster (please choose your favorite) with garlic and pepper flavor / egg white and truffle sauce</i>	半身 <i>half</i>	¥6000～ ¥8,000
干煎香魚翅	フカヒレの煎り焼き ポルチーニの風味彩る上湯スープ添え <i>Pan-fried whole shark's fin with hair-crab sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥13,000
甲魚藥燉湯	すっぽんとポルチーニ茸の滋味 上湯蒸しスープ <i>Steamed soup and soft-shelled turtle with Chinese medicine</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥4,500
生炒鮮甲魚	すっぽんの黒胡椒風味炒め 土鍋仕立て <i>Stir-fried sort-shelled turtle with black pepper sauce in clay pot</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥5,200
自選炒甘鯛	甘鯛 お好みの広東スタイルで ・焼き茄子薫る上湯ソース ・鮮やかな赤パプリカのソース <i>Deep-fried tilefish with grilled eggplant and special sauce Deep-fried tilefish with red bell pepper sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,200
紅焼鮑扣肉	丸ごとアワビと豚バラ肉の濃厚旨味の醤油煮込み <i>Braised abalone and pork with special soy sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥3,500
清蒸鮮鮑魚	活き鮑の姿蒸し 香味醤油ソース <i>Steamed abalone with original soy sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥2,300
黒蒜炒鮑鶏	ぶつ切り鮑と阿波尾鶏の黒にんにく炒め 広東郷土風 <i>Stir-fried abalone and chicken with black garlic sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,400
老酒炒島豚	宮崎産 南の島豚のジンジャーと老酒風味の炒め <i>Stir-fried southern Island pork with ginger and Shaoxing wine sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,400
自選和牛里脊	和牛フィレ肉 お好みの広東スタイルで ・オリエンタルスパイス香る甘辛炒め ・湯引き 香味醤油ソース <i>Stir-fried Japanese beef fillet and sweet and chili sauce with oriental spice flavor Par-boiled Japanese beef fillet and vegetable with original soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥6,000
丸茄子鮮貝	賀茂茄子とほたて貝の炒め ピリ辛醤油風味 <i>Stir-fried egg plant and scallop with spicy soy sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,500
是日炒地菜	産直 佐久の旬野菜 本日のおすすり料理 <i>Stir-fried today's vegetables directly from Nagano</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,200