

## 旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/ Tax-included)

魚仔鮎白子	下関産 とらふぐ白子の煎り焼き キャビアのせ上湯ソース <i>Sautéed globefish's soft roe and special sauce, topped with caviar</i>	お一人様 for one person	¥4,400
鳳城魚滑沙律	めばるの広東風お刺身サラダ ごま油風味の香味醤油たれ <i>Cantonese style raw red seaperch salad with original soy sauce</i>	小盆 one dish	¥2,750
栄螺香燉湯	さぎえと夏草花の香港風 滋味蒸しスープ <i>Steamed turban shell soup and mushroom with Kinka ham soup stock</i>	お一人様 for one person	¥3,300
毛蟹煎排翅	姿フカヒレの煎り焼き 毛蟹を散りばめた上湯ソース <i>Pan-fried whole shark's fin and hair crab with special sauce</i>	お一人様 for one person	¥19,800
酒香双鮮爽	アオリイカとあわびの炒め ジンジャーと茗荷、うまみ醤油 <i>Stir-fried calamari and abalone with ginger flavored soy sauce taste</i>	小盆 one dish	¥2,750
漁醬炒星鰻	あなごと筍、浜防風、山芋のスパイシー炒め <i>Stir-fried conger ell and seasonal vegetables with spicy soy sauce</i>	小盆 one dish	¥3,080
干葱炒龍蝦	伊勢海老の炒め エシャロットとオイスターソースの風味 <i>Deep-fried lobster and shallot with oyster sauce flavor</i>	小盆 one dish	¥8,800
鹿油蒸斑球	ハタのやわらか蒸し こしあぶら彩る翡翠ソース <i>Steamed grouper with Japanese wild herbs sauce</i>	小盆 one dish	¥3,300
梅香紅醋斑	ハタの香り揚げ 梅醬の風味、赤酢の甘酢ソース <i>Deep-fried grouper topped with pram paste, sweet and sour sauce</i>	小盆 one dish	¥3,300
吐魯番土鶏	鶏肉と茄子の甘辛炒め <i>Stir-fried chicken and eggplant with sweet and chili taste</i>	小盆 one dish	¥2,420
馬告炒鶏片	鶏肉の炒め マーガオ香る中国醤油炒め <i>Stir-fried chicken and vegetables with lemongrass flavored Chinese soy sauce</i>	小盆 one dish	¥2,420
薄荷牛里脊	和牛フィレ肉の中国醤油炒め 黒にんにく、ミント <i>Stir-fried Wagyu beef fillet and vegetables, black garlic, fried mint with Chinese soy sauce</i>	小盆 one dish	¥7,150
黒蒜金華豚	金華豚の黒にんにく風味の炒め <i>Stir-fried Kinka pork and vegetables with black vinegar sauce</i>	小盆 one dish	¥3,410
清炒彩春菜	そら豆とウド、山伏茸 春の彩り旬菜炒め <i>Stir-fried spring vegetables with salted taste</i>	小盆 one dish	¥2,640
滋味白露笋	ホワイトアスパラガス まろやかな白ゴマと酒粕のソース <i>Steamed white asparagus with sesame and sake lees sauce</i>	小盆 one dish	¥3,300

表示価格は税込み表記でございます。別途10%のサービス料を頂戴いたします。  
All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill.