

旬のおすすり料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

金沙涼螺貝	つぶ貝とうるい、山クラゲ 塩卵あえ冷菜 <i>Chilled boiled turban shell and mountain vegetables dressed with salted egg sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,760
螢 烏 賊	ほたるいかとウドの冷菜 木の芽味噌あえ <i>Chilled boiled firefly squid and mountain vegetable with leaf bud sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥1,760
竹 笋 燉 湯	たけのこ、大黒しめじの蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed soup with bamboo and mushroom with Kinka ham soup</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥2,420
毛蟹干煎排翅	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 with hair crab meat sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥15,400
牛蹄煎魚翅	フカヒレの煎り焼き まろやかコラーゲンソース <i>Pan-fried shark's fin and bean sprout with original collagen sauce</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥13,750
金絲炒蝦球	大海老の炒め 黒酢ソースと細切りじゃがいもを纏って <i>Stir-fried prawn and sweet soy sauce, wrapped with shredded potato</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
白灼鮮龍蝦	伊勢海老 えび出汁の湯引き 香味醤油と <i>Par-boiled lobster and vegetables with original soy sauce</i>	半身 <i>half</i>	¥8,800
清蒸鮮牡蠣	牡蠣の香り蒸し 香味醤油と <i>Steamed oyster and vermicelli with original soy sauce</i>	一個 <i>one piece</i>	¥1,430
香葱炒牡蠣	牡蠣と九条ねぎの炒め X.O醬と生姜風味 <i>Stir-fried oyster and leek, ginger with X.O sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,300
木耳赤鯿羹	のどぐろとキクラゲ、卵白のとろみスープ <i>Rockfish soup and wood ear mushroom with egg white</i>	お一人様 <i>for one person</i>	¥2,420
自選鮮赤鯿	のどぐろ お好みの調理法で ・煎り焼き はちみつ風味の黒胡椒ソース ・郷土風あっさり炒め 松の実と ・香り揚げ 木の芽の風味を纏った上湯ソース仕立て <i>Pan-fried rockfish and black pepper sauce with honey flavor</i> <i>Stir-fried rockfish and pine nuts with salted taste</i> <i>Deep-fried rockfish and special sauce with Japanese herb flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,630
酒釀花鯿鯿	あんこうの香り揚げ きんもくせい風味の酒粕ソース <i>Deep-fried monkfish with sake lees sauce and fragrant olive flavor</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,860
黒椒金華豚	金華豚の炒め 熟成黒にんにく風味 <i>Stir-fried Kinka pork and vegetables with black garlic sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥3,410
豆板和牛腿	和牛ランプ肉の細切りと空豆、マコモ茸の麻辣炒め <i>Stir-fried Wagyu beef round and vegetables</i> <i>with chili and Chinese pepper sauce</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥4,400
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 <i>one dish</i>	¥2,750
清炒彩春菜	うるいとセリ、百合根、こごみ 春の彩り旬菜炒め <i>Stir-fried spring vegetables with salted taste</i>	小盆 <i>one dish</i>	¥2,420

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.

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

《旬の特選点心》

香露肉崧卷	ふきのとうと豚肉の春巻 (二本) <i>Deep-fried spring rolls with butterbur shoot and pork</i>	¥770
新玉葱煎餅	新たまねぎの煎り焼き餅 (小四個) <i>Pan-fried seasonal onions cake</i>	¥550
松露和牛餃	和牛とトリュフ、きのこの蒸し餃子 (二個) <i>Steamed Wagyu beef and mushroom dumpling with truffle flavor (2 pieces)</i>	¥880
鮮貝焼売	ホタテ貝と塩昆布のしゅうまい (二個) <i>Steamed scallops and salted kelp dumpling (2 pieces)</i>	¥550
鴨肉炸雲吞	鴨肉の揚げワンタン クミンの香り (二個) <i>Deep-fried duck meat wonton with cumin flavor (2 pieces)</i>	¥550
紅姜火鴨酥	鴨肉のちいさなパイ包み点心 生姜漬けの風味 (二個) <i>Baked small pie with duck meat and pickled ginger (2 pieces)</i>	¥550

《旬の特選炒飯 *Chef's Special*》

彩花穂炒飯	花穂紫蘇とホタテの彩り卵白チャーハン <i>Egg white fried-rice with scallop and shiso flower</i>	¥2,640
醉蛋松露飯	和牛ときのこ、トリュフの炒飯 老酒漬け卵黄のせ <i>Mushroom and Shaoxing wine pickled egg fried rice with truffle flavor</i>	¥3,300
苔菜海鮮飯	鮑とホタテ、つぶ貝の卵白炒飯 鮑の肝と岩海苔 <i>Egg white fried rice with abalone and scallop, turban shell, topped with seaweed and abalone liver sauce</i>	¥3,300
魚籽蟹鍋飯	毛蟹とからすみの煮込み炒飯 土鍋仕立て <i>Braised fried-rice and hair crab with dried mullet roe</i>	¥3,630
文蛤蛋白飯	滋味はまぐり出汁のあんかけ卵白炒飯 <i>Egg white fried-rice and clam, topped with clam sauce</i>	¥3,300
咸肉菜飯鍋	塩漬け干し肉と里芋の上海郷土風 焼きご飯 <i>Fried-rice with Chinese bacon and vegetables, taro (without egg)</i>	¥1,870

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.