

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/ Tax-included)

| | | | |
|-------|---|-------------------------------|---------|
| 鳳城鰈沙律 | カレイの昆布締め 広東風サラダ、裏漉し豆腐と四川山椒 <i>Raw flatfish cured with kombu Cantonese style salad, pasted tofu and Chinese pepper flavor</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,200 |
| 涼甘蝦芝士 | 甘えびとクリームチーズの翡翠山椒仕立ての包み和え冷菜 <i>Cold sweet shrimp with cream cheese, perilla and Chinese pepper flavor</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥1,540 |
| 魚仔鮠白子 | 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 <i>for one person</i> | ¥4,400 |
| 榮螺香燉湯 | さざえと山伏茸の蒸しスープ 金華ハムだしの香港風 <i>Steamed turban shell soup and mushroom with Kinka ham soup stock</i> | お一人様 <i>for one person</i> | ¥2,640 |
| 干煎香魚翅 | フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き 上湯ソース掛け <i>Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with Kinka ham soup stock sauce</i> | お一人様 <i>for one person</i> | ¥13,750 |
| 清蒸鮮牡蠣 | 岩牡蠣の香り蒸し 香味醤油たれ <i>Steamed rock oyster and vermicelli with original soy sauce</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥3,300 |
| 香葱炒牡蠣 | 岩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 |
| 漉油炒鮑片 | アワビの炒め こしあぶら香る翡翠仕立て <i>Stir-fried abalone and vegetables with Japanese wild herbs flavor</i> | お一人様 <i>for one person</i> | ¥2,860 |
| 香糟炒双鮮 | さざえとアオリイカの老酒風味のとろみソース仕立て <i>Stir-fried turban shell and calamari with Shaoxing wine sauce</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,860 |
| 酒香双鮮爽 | さざえとアオリイカの炒め ジンジャーと茗荷、うまみ醤油 <i>Stir-fried turban shell and calamari with ginger flavored soy sauce taste</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,860 |
| 漉油蒸斑球 | 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 <i>one dish</i> | ¥3,080 |
| 梅香紅醋斑 | ハタの香り揚げ 梅醬の風味、赤酢の彩り <i>Deep-fried grouper topped with plum paste, sweet and sour</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥3,080 |
| 実山椒星鰻 | アナゴの香り揚げ 実山椒風味の辛味ソース <i>Deep fried conger-eel with spicy Japanese peppercorn sauce</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥2,640 |
| 和牛响鈴巻 | 和牛と里芋の湯葉包み揚げ 岩海苔の風味を添えて <i>Deep-fried Wagyu beef and taro wrapped with yuba, deep-fried seaweed</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥4,400 |
| 梅汁金華豚 | 金華豚の炒め 梅肉ソース <i>Stir-fried Kinka pork and vegetables</i> | 小盆 <i>one dish</i> | ¥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 <i>one dish</i> | ¥2,420 |
| 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 |

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》

| | | |
|--------|---|--------|
| 浅利葱春巻 | アサリと分葱の春巻 (二本) <i>Deep-fried spring rolls with asari clams and leek</i> | ¥1,100 |
| 菠萝芝士春巻 | パイナップルとクリームチーズの春巻 (二本) <i>Deep-fried spring rolls with pineapple and cream cheese</i> | ¥1,100 |
| 松露和牛餃 | 和牛とキノコ、トリュフ風味の蒸し餃子 <i>Steamed Wagyu beef dumpling with mushrooms and truffle flavor (2 pieces)</i> | ¥990 |
| 椰菜芥蝦餃 | 海老とキャベツの蒸し餃子 粒マスタードの風味 <i>Steamed shrimp dumpling with cabbage and mustard (2 pieces)</i> | ¥880 |
| 烏賊猪焼売 | イカと豚肉、ハーブの焼売 (二個) <i>Steamed calamari and pork dumpling with dill flavor (2 pieces)</i> | ¥880 |
| 昆布貝焼売 | ほたて貝と塩昆布の焼売 (二個) <i>Steamed scallop and salted kelp dumpling (2 pieces)</i> | ¥1,210 |
| 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> | ¥770 |

《旬の特選麵飯 Chef's Special》

| | | |
|--------|--|----------------------------|
| 海胆煮炒飯 | うにと帆立貝の煮込み炒飯 <i>Stewed fried-rice and sea urchin with scallop</i> | ¥3,520 |
| 章魚煮炒飯 | たこと茗荷、山伏茸の煮込み炒飯 <i>Stewed fried rice with octopus and mushroom, Japanese ginger</i> | ¥2,640 |
| 星鰻馬告炒飯 | アナゴとえび味噌のチャーハン レモングラス香るマーガオの香り <i>Fried rice with conger eel and shrimp sauce, lemongrass flavor</i> | ¥2,640 |
| 文蛤蛋白飯 | 滋味 はまぐり出汁のあんかけ卵白炒飯 <i>Fried-rice and egg white, topped with clam sauce</i> | ¥3,300 |
| 脆桜蝦炒飯 | 香ばしい桜海老の炒飯 <i>Fried-rice with sakura shrimp</i> | ¥2,420 |
| 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>Chinese bacon and greens fried rice and taro</i> | ¥2,640 |
| 文蛤翠湯麵 | はまぐり出汁の香港麵 漬菜、こしあぶら <i>Cram soup noodle and Chinese pickles</i> with Japanese wild herbs | 小碗 small bowl ¥2,200 |

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.