

旬のおすすめ料理 *Chef's seasonal Recommend*

(税込/Tax-included)

夏菜鮎沙律	鮎と夏野菜、糸切りクラゲの冷菜 ハーブと山椒 <i>Cold Grilled sweetfish, seasonal vegetables and jellyfish, herb and nepar pepper flower</i>	小盆 one dish	¥1,870
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 one dish	¥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 for one person	¥4,400
栄螺香燉湯	さぎ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 for one person	¥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 for one person	¥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 one dish	¥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 one dish	¥3,300
宮保煎牡蠣	岩牡蠣の煎り焼き オリエンタルスパイス香る甘辛ソース <i>Pan-fried oyster with sweet and chili sauce, oriental spice flavor</i>	小盆 one dish	¥3,300
肝汁炒鮑片	アワビと大黒しめじの炒め 肝の風味 <i>Stir-fried abalone and shimeji mushroom with abalone liver sauce</i>	お一人様 for one person	¥3,300
茄子炒鮮貝	ほたて貝と賀茂茄子 ガーリックと朝天唐辛子の炒め <i>Stir-fried scallop and eggplant, chili and garlic sauce</i>	小盆 one dish	¥2,640
白灼花咲鱧	はもの湯引き 潮と五島の魚醬の風味 <i>Par-boiled sea eel and summer vegetables with original fish sauce</i>	小盆 one dish	¥3,300
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 one dish	¥2,640
地菜和牛腿	和牛ランプ肉と佐久直送の旬野菜 オイスターソース炒め <i>Stir-fried Japanese beef round and vegetables direct from the farm with oyster sauce</i>	小盆 one dish	¥4,620
麗酒金華豚	金華豚の富麗華酒炒め <i>Stir-fried Kinka pork and vegetables</i>	小盆 one dish	¥3,410
<数量限定> 黒椒羊排骨	ラム・スペアリブの香港風 黒胡椒の香り焼き <i>Roasted lamb spareribs with black pepper flavor, Hong Kong style</i>	4本 4 pieces	¥6,600
	※ご提供までに70分程 お時間を頂きます *It takes about 70minutes to serve.		
生汁脆蕃茄	厚切りトマトのさくさく衣揚げ 特製マヨネーズソース <i>Deep-fried tomato dressed with mayonnaise sauce</i>	小盆 one dish	¥1,980
夏炒時令蔬	夏野菜と豚ひき肉の郷土風 スパイシー煮込み <i>Braised seasonal vegetables and ground pork with spicy sauce</i>	小盆 one dish	¥2,530

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.