

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	さざ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
葱姜炒文蛤	はまぐりと九条ねぎのジンジャーソース炒め <i>Stir-fried clam and leek with ginger sauce</i>	小盆 one dish	¥3,520
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 one dish	¥3,520
清蒸鮮牡蠣	牡蠣の香り蒸し 香味醤油たれ <i>Steamed oyster and vermicelli with original soy sauce</i>	小盆 one dish	¥3,520
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
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
話梅炒排骨	スペアリブの炒め 中国干し梅の風味 <i>Stir-fried pork spare ribs with sweet dried plum sauce</i>	小盆 one dish	¥2,860
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
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 one dish	¥4,400
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