



## 盛夏の特別料理

Seasonal special menu



ブルターニュ産 オマール・ブルー <i>Blue lobster</i>	・オマール・ブルー タイ風ピリ辛えび味噌クリーム炒め バジルの香り <i>Stir-fried blue lobster with cream of chili and shrimp paste</i>	半身 half	¥6,000
	・オマール・ブルーの青じそ風味の翡翠炒め <i>Stir-fried blue lobster with green pellira sauce</i>	半身 half	¥6,000
モン・サン・ミッシェル産 ムール貝 <i>Mont Saint-Michel blue mussels</i>	・ムール貝のフカヒレスープ 香菜と生姜の香りを添えて <i>Shark's fin soup and blue mussels with coriander</i>	一人前 single portion	¥3,600
	・ムール貝と髪菜、揚げ豆腐の土鍋煮込み <i>Braised bleu mussels and deep-fried tofu</i>		¥2,600
さざえ <i>Turban shell</i>	・さざえの沙茶醬炒め <i>Stir-fried turban shell and vegetables with barbecue sauce</i>		¥2,300
金目鯛 <i>Red bream</i>	・金目鯛と純菜 青柚子の香る上湯ソース仕立て <i>Steamed red bream and water shield with special sauce, Japanese blue citron flavor</i>		¥3,000
	・金目鯛の四川風辛味噌炒め 土鍋仕立て <i>Stir-fried red bream and seasonal vegetables</i>		¥2,800
穴子 <i>Conger-eel</i>	・アナゴと賀茂茄子の実山椒香り揚げ <i>Deep-fried conger-eel and eggplant with Japanese peppercorn flavor</i>		¥2,300
	・アナゴと季節野菜 わさびの香り炒め <i>Stir-fried conger-eel and vegetables with Japanese horseradish</i>		¥2,300
鴨肉 <i>Duck</i>	・鴨肉と彩り野菜の梅肉風味 鎮江黒酢の香り炒め <i>Stir-fried duck and vegetables with black vinegar sauce, salted plum flavor</i>		¥3,000
	・鴨肉のハチミツ香る黒胡椒風味の炒め <i>Stir-fried duck and vegetables with black pepper and honey sauce</i>		¥3,000
旬の野菜 <i>Seasonal vegetables</i>	・賀茂茄子、ズッキーニ、枝豆の彩り炒め (自家製X.O醬炒め、生姜風味炒め) <i>Stir-fried egg plant and zucchini, green soybeans with ( X.Osauce / ginger sauce )</i>		¥2,400
	・ふんわり大和芋とピーツ、ステーキ椎茸の葱油炒め 彩り夏野菜の滋味深いソースで <i>Stir-fried mashed Japanese yam and beet</i>		¥2,400
旬の特製炒飯 <i>Seasonal fried rice</i>	・ウニの濃厚チャーハン 極上スープを添えて <i>Fried rice and sea urchin with special soup</i>		¥3,000
	・ムール貝の煮込み炒飯 土鍋仕立て <i>Fried rice with simmered Mont Saint-Michel blue mussels</i>		¥2,600
	・穴子のピリ辛土鍋チャーハン <i>Spicy fried rice with conger-eel</i>		¥2,300
涼麺 <i>Cold noodle</i>	・ライチトマトソースのあっさり冷やし麺 鮑の冷製と茗荷添え <i>Cold noodle and abalone, vegetables dressed with tomato and lychee sauce</i>		¥2,800
	・冷やし坦々麺 トリュフの香りと豚トロの焼き物添え <i>Sichuan style cold noodle dressed with sesame sauce and roasted pork with truffle flavor</i>		¥2,400
季節の点心 <i>Seasonal dim sum</i>	・えびとアボカドのオブラート仕立て春巻 <i>Deep fried spring rolls with shrimp and avocado</i>	2個 2 pieces	¥560
	・和牛とトマトの蒸し餃子 ハーブの香り <i>Steamed Wagyu and tomato dumplings</i>	2個 2 pieces	¥560
	・枝豆とコーン、豆腐の彩り蒸し餃子 <i>Steamed broad beans dumplings</i>	2個 2 pieces	¥560

お料理はお二人様でお召し上がりいただける位の量でございます。Each dish is large enough to serve two persons unless otherwise noted.

表示価格には8%の消費税が含まれております。表示価格に対して別途10%のサービス料を頂戴いたします。All prices include 8% tax.10% service charge will be added to your bill.

食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申し付けください。Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

食材の入荷状況により内容が変わることがございます