



季節の特別料理

Seasonal special menu



(税・サービス料別)

上海蟹 Shanghai crab	・姿蒸し Steamed Shanghai crab	(オス)一匹 male	¥8,000~ 9,500
		(メス)一匹 female	¥7,500~ 8,250
	・上海蟹あんかけのスープそば 上海蟹出汁のスープで Soup noodle with Shanghai crab soup stock		¥4,000
とらふぐ皮 Globefish	・ふぐ皮の細切り冷製 四川風ピリ辛ソース Boiled globefish skin with Sichuan hot sauce		¥1,500
とらふぐの白子 Soft roe Globefish	・白子の上湯ソース仕立て Steamed soft roe globefish in special sauce	お一人様 single portion	¥4,250
ブルターニュ産 オマール・ブルー Blue lobster	・オマール・ブルー 柳まつたけと老酒の香るジンジャーソース Stir-fried blue lobster with ginger sauce	半身 half	¥5,750
	・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 Stir-fried blue lobster with cream of chili and shrimp paste	半身 half	¥5,750
赤貝 Ark shell	・赤貝と黄ニラの自家製X.O醬炒め Stir-fried Ark shell with X.O sauce		¥2,750
	・赤貝の湯引き 特製醤油ソース Parboiled Ark shell with original soy sauce		¥2,750
甘鯛 Tilefish	・甘鯛の松笠仕立て X.O醬炒め Deep fried tilefish with originak X.O sauce		¥2,750
堀川牛蒡 Horikawa burdock	・和牛と堀川牛蒡の炒め Stir-fried Wagyu and Horikawa burdock		¥4,000
	・堀川牛蒡とフカヒレの上湯(シャンタン)蒸しスープ Steamed special soup* with shark's rin and Horikawa burdock	一人前 single portion	¥4,000
			(*made from top-grade Chinese soup stock)
リードヴォー Calf sweetbread	・リードヴォーのハチミツ香る黒胡椒炒め Stir-fried calf sweetbread with black pepper and honey sauce		¥3,000
鴨肉 Duck	・鴨肉の花椒とゴマの香り 四川風スパイシー炒め Stir-fried duck and vegetables with Sichuan chili peppers		¥3,000
旬の野菜 Seasonal vegetables	・丸茄子と銀杏、芥蘭菜 彩り野菜の炒め (自家製X.O醬炒め、熟成黒ニンニク炒め、生姜風味炒め) Stir-fried egg plant and ginkgo nut, Chinese green with (X.Osauce / mature black galic sauce / ginger sauce)		¥2,250
	・ふんわり大和芋と青葱の翡翠仕立て 銀杏とマコモ茸 Stir-fried mashed Japanese yam and leek with ginkgo nuts		¥2,250
旬の特製炒飯 Seasonal fried rice	・下関産 とらふぐの白子入り ふぐ出汁の広東風雑炊 Soft roe globefish porridge with crispy deep fried rice		¥4,750
	・からすみの煮込み炒飯 土鍋仕立て Stewed fried rice with dried mullet roe		¥2,750
	・卵白とからすみ炒飯 上湯スープ添え Fried rice dried mullet roe and egg white, served with special soup*		¥2,750
			(*made from top-grade Chinese soup stock)
	・上海蟹の濃厚蟹出汁あんかけチャーハン Shanghai crab fried rice dressed with a thick sauce*		¥3,250
			(*made from Shanghai crab's soup stock)
季節の点心 Seasonal dim sum	・サクサクに仕上げた海鮮あんのライスペーパー包み揚げ Deep fried spring rolls with seafoods	2個 2 pieces	¥520
	・秋鮭とキノコ蒸し餃子 鮮やかなピーツの彩り Steamed salmon and mushrooms dumplings	2個 2 pieces	¥520
	・銀杏とえのき茸の蒸し餃子 Steamed ginkgo nuts and mushrooms dumplings	2個 2 pieces	¥520

表示価格に対して別途8%の消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 10 % service charge.

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.

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.